TR

KULINARISK

Yemek Tarifleri Kitabı

İçindekiler

Pişirme tabloları	3	Kek	34
Otomatik programlar	23	Tatlılar	40
Kuzu/Dana	24	Pizza/Turta/Ekmek	42
Sığır Eti/Av Eti/Kuzu Eti	27	Güveçler/Gratenler	47
Kümes Hayvanı	30	Yardımcı Yemekler	50
Balık	32	Hazır yemek	52

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

Pişirme tabloları

Fırının özel ısıtma fonksiyonlarına ilişkin tavsiyeler

Sıcak Tutma

Bu fonksiyon yemekleri sıcak tutmanızı sağlar. Sıcaklık otomatik olarak 80 °C'ye ayarlanır.

Tabak Isıtma

Bu fonksiyonla tabakları ve yemekleri servisten önce ısıtabilirsiniz. Sıcaklık otomatik olarak 70 °C'ye ayarlanır.

Tabakları ve kapları, tel rafa eşit biçimde yerleştirin. İlk raf konumunu kullanın. Isıtma süresinin yarısına gelindiğinde yerlerini değiştirin.

Buz Çözme

Yiyecek ambalajını açın ve ardından yiyeceği bir tabağa koyun. Erime süresini uzatacağı için yemeğin üzerine kapatmayın. İlk raf konumunu kullanın.

Buharlı pişirme

Yalnızca ısıya ve paslanmaya dirençli ya da krom çelik pişirme kapları kullanın.

Birden fazla fırın seviyesinde pişiriyorsanız, buhar sirkülasyonu sağlamak için rafların arasında mesafe olduğundan emin olun.

Aşağıdaki tabloda ön ısıtma işlemi önerilmediği takdirde fırın soğukken pişirmeye başlayın.

Buhar suyu tablosu

Süre (dk.)	Su haznesindeki su miktarı (ml)
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

Tam Buhar

⚠ **UYARI!** Fonksiyon aktif konumdayken fırının kapağını açmayın. Yanma riski vardır.

Bu fonksiyon taze ya da dondurulmuş her türlü yiyecek için uygundur. Bu fonksiyon ile sebzeler, et, balık, makarna, pilav, mısır, irmik ve yumurta pişirilebilir, ısıtılabilir, buzu çözdürülebilir, suda uzun veya kısa süreli haşlanabilir.

Tek seferde bir menünün tamamını pişirebilirsiniz. Her yemeği doğru şekilde pişirmek için birbirine yakın pişirme

zamanları olan yemekleri seçin. Pişirilmesi için en çok suya ihtiyaç duyan yemeğe göre su koyun. Yemekleri doğru pişirme kaplarına koyduktan sonra kapları tel raflara yerleştirin. Buhar sirkülasyonu olması için pişirme kapları arasında yeterli boşluk bırakın.

Şu fonksiyon ile sterilizasyon: Tam Buhar

- Bu fonksiyon ile kapları sterilize edebilirsiniz (örneğin biberonlar).
- Temiz kapları 1. seviyedeki rafın ortasına yerleştirin. Kapların kapak kısımlarının küçük bir açıyla aşağı bakmasını sağlayın.
- Hazneyi maksimum miktarda suyla doldurun ve 40 dakikaya ayarlayın.

Sebzeler

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu	Su haznesindeki su miktarı (ml)
Enginar	96	50 - 60	1	800
Patlıcan	96	15 - 25	1	450
Karnabahar, bütün	96	35 - 45	1	600
Karnabahar, çiçek halinde	96	25 - 30	1	500
Brokoli, bütün	96	30- 40	1	550
Brokoli, çiçekler halinde	96	20 - 25	1	400
Mantar dilimleri	96	15 - 20	1	400
Bezelye	96	20 - 25	1	450
Rezene	96	35 - 45	1	600
Havuçlar	96	35 - 45	1	600
Yer lahanası, şeritler halinde	96	30 - 40	1	550
Biber, şeritler halinde	96	15 - 20	1	400
Pırasa, halkalar halinde	96	25 - 35	1	500
Taze fasulye	96	35 - 45	1	550
Semiz otu, küçük parçalı	96	20 - 25	1	450

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu	Su haznesindeki su miktarı (ml)
Brüksel lahanası	96	30 - 40	1	550
Pancar Kökü	96	70 - 90	1	800 + 400
Siyah tekesakalı	96	35 - 45	1	600
Kereviz, küp şeklinde	96	20 - 30	1	500
Kuşkonmaz, yeşil	96	25 - 35	1	500
Kuşkonmaz, beyaz	96	35 - 45	1	600
Ispanak, taze	96	15	1	350
Domates Közleme	96	15	1	350
Beyaz kuru fasulye	96	25 - 35	1	500
Kara lahana	96	20 - 25	1	400
Kabak, dilimler halinde	96	15	1	350

Yardımcı yemekler / garnitürler

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu	Su haznesindeki su miktarı (ml)
Mayalı lokma	96	30 - 40	1	600
Patates lokması	96	35 - 45	1	600
Kabuklu patates, orta boy	96	45 - 55	1	750
Pirinç (su / pirinç oranı 1,5 : 1)	96	35 - 40	1	600
Haşlanmış patates, dilim	96	35 - 40	1	600
Ekmek lokması	96	35 - 45	1	600

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu	Su haznesindeki su miktarı (ml)
Talyatelle, taze	96	20 - 25	1	450
Polenta (sıvı / polenta oranı 3'e 1)	96	40 - 45	1	750

Balık

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu	Su haznesindeki su miktarı (ml)
Alabalık, yaklaşık 250 gr	85	30 - 40	1	550
Karides, taze	85	20 - 25	1	450
Karides, dondurulmuş	85	30 - 40	1	550
Somon fileto	85	25 - 35	1	500
Somon, yaklaşık 1.000 g	85	40 - 45	1	600
Midye	96	20 - 30	1	500
Yassı balık fileto	80	15	1	350

Et

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu	Su haznesindeki su miktarı (ml)
Dana jambon 1.000 g	96	55 - 65	1	800 + 150
Tavuk göğsü, buğulama	90	25 - 35	1	500
Tavuk, buğulama, 1000 - 1200 g	96	60 - 70	1	800 + 150
Dana / kuzu eti, bacaksız sırt kısmı, 800 - 1.000 g	90	80 - 90	1	800 + 300

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu	Su haznesindeki su miktarı (ml)
Kasseler (füme sırt bölgesi - kuzu eti), buğulama	90	70 - 90	1	800 + 300
Tafelspitz (haşlanmış sığır eti)	96	110 - 120	1	800 + 700
Küçük Sosis	80	15 - 20	1	400

Yumurtalar

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu	Su haznesindeki su miktarı (ml)
Yumurta, az kaynamış	96	10 - 12	1	400
Yumurta, orta kaynamış	96	13 - 16	1	450
Yumurta, çok kaynamış	96	18 - 21	1	500

Sıcak Hava ve sırayla Tam Buhar

Fonksiyonları karıştırarak et, sebze ve garnitürleri arka arkaya pişirebilirsiniz. Tüm yemekler aynı anda servise hazır hale gelir.

- Yiyecekleri ilk olarak kızartmak için fonksiyonu kullanın: Sıcak Hava .
- Önceden hazırlanmış sebze ve garnitürleri, ısıya dayanıklı bir kaba koyun. Kızartmak üzere fırına koyun.
- Fırını, yaklaşık 80 °C ısıya sahip olana kadar soğutun. Cihazı daha hızlı soğutmak için, kapağı yaklaşık 15 dakika boyunca birinci konumda açık tutun.
- Fonksiyonu başlatın: Tam Buhar. Hazır olana kadar hepsini birlikte pişirin.

ⓘ Maksimum su miktarı 650 ml'dir.

Yüksek Nem

300 ml kadar su ekleyin.

İkinci raf konumunu kullanın.

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
Puding / turta, küçük kaselerde	90	35 - 40
Fırında yumurta	90	30 - 40
Güveç	90	40 - 50
İnce balık fileto	85	15 - 25
Kalın balık fileto	90	25 - 35

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
0,35 kg'a kadar küçük balık	90	25 - 35
1 kg'a kadar bütün balık	90	35 - 45

Yeniden Isıtma

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
Kaynatılmış Hamur Tatlısı	85	25 - 35

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
Makarna	85	20 - 25
Pirinç	85	20 - 25
Tek porsiyonluk yemekler	85	20 - 25

Düşük Nem

300 ml kadar su ekleyin.

Yemek	Miktar	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Keçi eti rosto	1 kg	160 - 180	90 - 100	1
Rozbif	1 kg	180 - 200	60 - 90	1
Dana eti rosto	1 kg	180	80 - 90	1
Rosto, çiğ	0,5 kg	180	30 - 40	1
Füme keçi sırtı (2 saat suda bekletin)	0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70	1
Tavuk	1 kg	180 - 200	50 - 60	1
Ördek	1,5 - 2 kg	180	70 - 90	1
Patates graten	-	160 - 170	50 - 60	1
Fırında makarna	-	190	40 - 50	1
Lazanya	-	180	45 - 55	1
Çeşitli ekmek türleri	0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60	1
Ekmek	40 - 60 g	180 - 210	30 - 40	2

Yemek	Miktar	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Pişirmeye hazır ekmekler	-	200	20 - 30	2
Pişirmeye hazır bagetler	40 - 50 g	200	20 - 30	2
Pişirmeye hazır dondurulmuş bagetler	40 - 50 g	200	25 - 35	2

Pişirme

- İlk denemede düşük sıcaklık kullanın.
- Birden fazla raf konumunda kek pişiriyorsanız, pişirme sürelerini 10 – 15 dakika uzatabilirsiniz.
- Farklı yüksekliklerdeki kekler ve hamur işleri her zaman eşit şekilde pişmez. Eşit şekilde kızarmama durumu söz konusu olduğunda sıcaklık ayarını değiştirmeye gerek yoktur. Farklılıklar pişirme esnasında eşitlenir.
- Pişirme sırasında fırındaki tepsiler bükülebilir. Tepsiler tekrar soğuduğunda, bozulmalar ortadan kalkar.

Pişirme ile ilgili ipuçları

Pişirme sonuçları	Muhtemel neden	Çözüm
Kekin altı yeterince pişmiyor.	Raf konumu yanlıştır.	Keki bir alt fırın rafına koyun.
Kek çöküyor ve ıslak, topaklı veya çizgili kalıyor.	Fırın sıcaklığı çok yüksektir.	Bir sonraki pişirmenizde, fırını biraz daha düşük bir sıcaklığa ayarlayın.
	Pişirme süresi çok kısadır.	Pişirme süresini uzatın. Pişirme sürelerini daha yüksek pişirme sıcaklıkları ile kısaltamazsınız.
	Hamurda çok fazla sıvı vardır.	Daha az sıvı kullanın. Özellikle mikser kullanırken karıştırma sürelerine dikkat edin.
Kek çok kuru.	Fırın sıcaklığı çok düşüktür.	Bir sonraki pişirmenizde, fırın sıcaklığını daha yükseğe ayarlayın.
	Pişirme süresi çok uzundur.	Bir sonraki pişirmenizde, pişirme süresini kısaltın.

Pişirme sonuçları	Muhtemel neden	Çözüm
Kek homojen şekilde kızarmıyor.	Fırın sıcaklığı çok yüksektir ve pişirme süresi çok kısadır.	Fırını daha düşük sıcaklığa ayarlayın ve pişirme süresini uzatın.
	Karışım dengesiz dağılmıştır.	Karışımı pişirme tepsisine eşit şekilde dağıtın.
Kek, ayarlanan pişirme süresinde pişmiyor.	Fırın sıcaklığı çok düşüktür.	Bir sonraki pişirmenizde, fırın sıcaklığını biraz daha yükseğe ayarlayın.

Tek fırın seviyesinde pişirme

Kalıp kullanarak pişirme

Yemek	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Kalıpta kek veya tatlı çörek	Sıcak Hava	150 - 160	50 - 70	1
Madeira keki / Meyveli kekler	Sıcak Hava	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Sünger kek	Sıcak Hava	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Sünger kek	Geleneksel Pişirme	160	35 - 50	1
Turta tabanı - gevrek hamurlu[1)]	Sıcak Hava	170 - 180	10 - 25	2
Turta tabanı - pandispanya karışımı	Sıcak Hava	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Elmalı turta (2 kalıp, Ø 20 cm, çaprazlamasına yerleştirilmiş)	Sıcak Hava	160	70 - 90	2
Apple pie / Elmalı turta (2 kalıp, Ø 20 cm, çaprazlamasına yerleştirilmiş)	Geleneksel Pişirme	180	70 - 90	1

Yemek	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Cheese cake, tepsi 2)	Geleneksel Pişirme	160 - 170	70 - 90	2

1) Fırını önceden ısıtın.

2) Bir pişirme kabı kullanın.

Pişirme tepsilerinde kekler / börekler / ekmekler

Yemek	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Örgülü ekmek / papatya ekmek	Geleneksel Pişirme	170 - 190	30 - 40	1
Stollen Noel Ekmeği 1)	Geleneksel Pişirme	160 - 180	50 - 70	1
Ekmek (çavdar ekmeği)1)	Geleneksel Pişirme			1
birinci		230	20	
daha sonra		160 - 180	30 - 60	
Profiterol / ekler1)	Geleneksel Pişirme	190 - 210	20 - 35	2
İsviçre Rulosu1)	Geleneksel Pişirme	180 - 200	10 - 20	2
Ufalanmış üst malzemeli kek (kuru)	Sıcak Hava	150 - 160	20 - 40	2
Tereyağlı bademli kek / şekerli kekler 1)	Geleneksel Pişirme	190 - 210	20 - 30	2
Meyveli turtalar (mayalı hamur / pandispanya karışımından yapılmış) 2)	Sıcak Hava	150 - 160	35 - 55	2
Meyveli turtalar (mayalı hamur / pandispanya karışımından yapılmış) 2)	Geleneksel Pişirme	170	35 - 55	2
Gevrek hamurlu meyveli turta	Sıcak Hava	160 - 170	40 - 80	2

Yemek	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Hafif üst malzemeli (ör. lor peyniri, krema, puding) mayalı kek [1)]	Geleneksel Pişirme	160 - 180	40 - 80	2

1) Fırını önceden ısıtın.

2) Bir pişirme kabı kullanın.

Bisküviler

Yemek	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Kurabiye hamurlu bisküviler	Sıcak Hava	150 - 160	10 - 20	2
Short bread / Kurabiye / Poğaça	Sıcak Hava	140	20 - 35	2
Short bread / Kurabiye / Poğaçalar[1)]	Geleneksel Pişirme	160	20 - 30	2
Pandispanya karışımı ile yapılan bisküviler	Sıcak Hava	150 - 160	15 - 20	2
Yumurta akı ile hazırlanan hamurlar, bezeler	Sıcak Hava	80 - 100	120 - 150	2
Makaron	Sıcak Hava	100 - 120	30 - 50	2
Mayalı hamurla hazırlanan bisküviler	Sıcak Hava	150 - 160	20 - 40	2
Puf böreği [1)]	Sıcak Hava	170 - 180	20 - 30	2
Ekmek[1)]	Sıcak Hava	160	10 - 25	2
Ekmek[1)]	Geleneksel Pişirme	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Küçük kekler[1)]	Sıcak Hava	160	20 - 35	2
Small cakes / Küçük kekler[1)]	Geleneksel Pişirme	170	20 - 35	2

1) Fırını önceden ısıtın.

Kekler ve gratenler

Yemek	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Fırında makarna	Geleneksel Pişirme	180 - 200	45 - 60	1
Lazanya	Geleneksel Pişirme	180 - 200	25 - 40	1
Sebze graten[1)]	Turbo Izgara	160 - 170	15 - 30	1
Eritilmiş Peynirli Bagetler	Sıcak Hava	160 - 170	15 - 30	1
Karışık pirinç	Geleneksel Pişirme	180 - 200	40 - 60	1
Fırında balık	Geleneksel Pişirme	180 - 200	30 - 60	1
Sebze dolması	Sıcak Hava	160 - 170	30 - 60	1

1) Fırını önceden ısıtın.

Birden fazla seviyede pişirme

Şu fonksiyonu kullanın: Sıcak Hava.

Pişirme tepsilerinde kekler / börekler / ekmekler

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Profiterol / Ekler[1)]	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Kuru streusel kek	150 - 160	30 - 45	1 / 4

1) Fırını önceden ısıtın.

Pişirme tepsilerinde kekler / küçük kekler / ekmekler

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Kurabiye hamurlu bisküviler	150 - 160	20 - 40	1 /4
Short bread / Kurabiye / Poğaça	140	25 - 45	1 / 4
Pandispanya karışımı ile yapılan bisküviler	160 - 170	25 - 40	1 / 4

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Yumurta akı ile hazırlanan hamurlar, bezeler	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Makaron	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Mayalı hamurla hazırlanan bisküviler	160 - 170	30 - 60	1 / 4

Düşük Isıda Pişirme

Yağsız, yumuşak et parçaları ve balık pişirmek için bu fonksiyonu kullanın. Bu fonksiyon etli güveç ya da yağlı keçi eti rosto gibi tarifler için uygun değildir. Etin doğru iç sıcaklığa sahip olmasını garanti altına almak için Yemek Sensörü kullanabilirsiniz.

⚠ **UYARI!** "İpuçları ve yararlı bilgiler" bölümüne bakın.

İlk 10 dakikada fırın sıcaklığını 80 °C ve 150 °C arasına ayarlayabilirsiniz. Varsayılan sıcaklık 90 °C'dır. Sıcaklık ayarlandıktan sonra, fırın 80 °C'da pişirmeye devam eder.

Kümes hayvanları için bu fonksiyonu kullanmayın.

ⓘ Bu fonksiyonu kullandığınızda, her zaman pişirme kabını kapaksız kullanın.

1. Etin her iki tarafını ocak üzerindeki bir tavada çok yüksek ayarda 1 - 2 dakika kızartın.
2. Eti sıcak kızartma tavası ile birlikte tel raf üzerinde fırına yerleştirin.
3. Yemekölçeri etin içine yerleştirin.
4. Fonksiyonu seçin: Düşük Isıda Pişirme ve yemekölçerin doğru ucunu ayarlayın.

Yemek	Miktar (kg)	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Rozbif	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Sığır fileto	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Dana eti rosto	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Biftek	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

Pizza Konumu

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Pizza (ince hamurlu)[1)]	200 - 230	15 - 20	2

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Pizza (yoğun üst malzemeli)[2)]	180 - 200	20 - 30	2
Tartlar / Turtalar	180 - 200	40 - 55	1
Ispanaklı turta	160 - 180	45 - 60	1
Kiş (Tuzlu tart)	170 - 190	45 - 55	1
Swiss Flan (İsviçre Turtası)	170 - 190	45 - 55	1
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	1
Elmalı kek, kapalı	150 - 170	50 - 60	1
Sebzeli turta	160 - 180	50 - 60	1
Mayasız ekmek[1)]	230	10 - 20	2
Puf böreği[1)]	160 - 180	45 - 55	2
Flammekuchen (Alevli tart)[1)]	230	12 - 20	2
Piroggen (Rus usulü kapalı pide) [1)]	180 - 200	15 - 25	2

1) Fırını önceden ısıtın.
2) Bir pişirme kabı kullanın.

:Kızartma

Isıya dayanıklı fırın kabı kullanın.

Daha iri kızartma parçalarını doğrudan tepside veya tepsinin üzerine yerleştirilmiş tel raf üzerinde kızartın.

Etin suyunun kurumasını veya kabın içerisindeki yağların yanmasını önlemek için tepsiye biraz su ekleyin.

Üzerlerinin çıtır çıtır olması gereken tüm et türlerini kızartma kabında kapağını örtmeden kızartabilirsiniz.

Pişirme süresinin 1/2 - 2/3'ü dolduktan sonra kızartmayı çevirin.

Eti daha yumuşak tutmak için:
- yağsız eti kapaklı bir kızartma kabında kızartın ya da kızartma torbası kullanın.
- et ve balığı büyük parçalar (1 kg veya daha fazla) halinde kızartın.
- büyük et ve kümes hayvanı parçalarını kızartma sırasında birkaç kez yağlayın.

Kızartma tablaları

Sığır Eti

Yemek	Fonksiyon	Miktar	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Çömlekte rosto	Geleneksel Pişirme	1 - 1,5 kg	230	120 - 150	1
Rozbif veya fileto: az pişmiş[1)]	Turbo Izgara	her bir cm'lik kalınlık başına	190 - 200	her 5 - 6 cm'lik kalınlık başına	1
Rozbif veya fileto: orta	Turbo Izgara	her bir cm'lik kalınlık başına	180 - 190	6 - 8 cm'lik kalınlık başına	1
Rozbif veya fileto: iyi pişmiş	Turbo Izgara	her bir cm'lik kalınlık başına	170 - 180	8 - 10 cm'lik kalınlık başına	1

1) Fırını önceden ısıtın.

Keçi Eti

Yemek	Fonksiyon	Miktar	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Ön kol, boyun, jambon	Turbo Izgara	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Pirzola, kaburga	Turbo Izgara	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Rosto	Turbo Izgara	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Kuzu incik (önceden pişirilmiş)	Turbo Izgara	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Dana Eti

Yemek	Fonksiyon	Miktar	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Dana eti rosto	Turbo Izgara	1 kg	160 - 180	120 - 150	1

Yemek	Fonksiyon	Miktar	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Dana ayağı	Turbo Izgara	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Kuzu Eti

Yemek	Fonksiyon	Miktar	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Kuzu budu, kuzu rosto	Turbo Izgara	1 - 1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Kuzu Sırtı	Turbo Izgara	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Av Eti

Yemek	Fonksiyon	Miktar	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Tavşan sırtı, tavşan budu 1)	Geleneksel Pişirme	1 kg'a kadar	230	30 - 40	1
Geyik Sırtı	Geleneksel Pişirme	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Geyik budu	Geleneksel Pişirme	1,5 - 2 kg	180 - 200	60 - 90	1

1) Fırını önceden ısıtın.

Kümes Hayvanı

Yemek	Fonksiyon	Miktar	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Tavuk, piliç	Turbo Izgara	200 - 250 g her biri	200 - 220	30 - 50	1
Yarım tavuk	Turbo Izgara	400 - 500 g her biri	190 - 210	35 - 50	1
Kümes hayvanı parçaları	Turbo Izgara	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Ördek	Turbo Izgara	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

Balık (buğulama)

Yemek	Fonksiyon	Miktar	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Bütün balık	Geleneksel Pişirme	1 - 1,5 kg	210 - 220	45 - 60	1

Izgara

- Daima maksimum sıcaklık ayarında ızgara yapın.
- Rafı, ızgara tablosunda önerilen raf konumuna yerleştirin.
- Yağı toplamak için kullanılacak kabı her zaman birinci raf konumuna yerleştirin.
- Sadece düz et veya balık parçalarını ızgara yapın.
- Her zaman ızgara fonksiyonunu kullanarak boş fırını 5 dakika önceden ısıtın.

⚠ **DİKKAT!** Daima fırın kapağı kapalı olarak ızgara yapın.

Izgara

Yemek	Sıcaklık (°C)	Izgara süresi (dk.)		Raf konumu
		1. taraf	2. taraf	
Rozbif, orta pişmiş	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Sığır fileto, orta pişmiş	230	20 - 30	20 - 30	1
Keçi sırtı	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Kuzu Sırtı	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Kuzu sırtı	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Balık, bütün, 500 - 1.000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Hızlı Izgara

Yemek	Izgara süresi (dk.)		Raf konumu
	1. taraf	2. taraf	
Burgers / Burgerler	9 - 13	8 - 10	3
Kuzu fileto	10 - 12	6 - 10	3
Sosisler	10 - 12	6 - 8	3
Fileto biftek, dana biftek	7 - 10	6 - 8	3

Yemek	Izgara süresi (dk.)		Raf konumu
	1. taraf	2. taraf	
Toast / Kızartma	1 - 3	1 - 3	3
Üstü malzemeli kızarmış ekmek	6 - 8	-	3

Dondurulmuş Yiyecekler

- Yiyecek ambalajını açın. Yiyeceği kaba koyun.
- Bir tabak veya kap ile üzerini örtmeyin. Bu durum buz çözme süresini uzatabilir.

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Pizza, dondurulmuş	200 - 220	15 - 25	2
Amerikan Pizza, dondurulmuş	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, soğutulmuş	210 - 230	13 - 25	2
Atıştırmalık Pizzalar, dondurulmuş	180 - 200	15 - 30	2
Patates Kızartması, ince	200 - 220	20 - 30	2
Patates Kızartması, kalın	200 - 220	25 - 35	2
Elma Dilim Patates / Patates Köftesi	220 - 230	20 - 35	2
Baharatlı Patates	210 - 230	20 - 30	2
Lazanya / Mantı, taze	170 - 190	35 - 45	2
Lazanya / Mantı, dondurulmuş	160 - 180	40 - 60	2
Fırında peynir	170 - 190	20 - 30	2
Tavuk Kanatları	190 - 210	20 - 30	2

Dondurulmuş hazır yemekler

Yemek	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Dondurulmuş pizza	Geleneksel Pişirme	üretici talimatlarına uygun şekilde	üretici talimatlarına uygun şekilde	2
Cipsler[1)] (300 - 600 g)	Geleneksel Pişirme veya Turbo Izgara	200 - 220	üretici talimatlarına uygun şekilde	2
Bagetler	Geleneksel Pişirme	üretici talimatlarına uygun şekilde	üretici talimatlarına uygun şekilde	2
Meyveli kek	Geleneksel Pişirme	üretici talimatlarına uygun şekilde	üretici talimatlarına uygun şekilde	2

1) Cipsleri pişirme sırasında 2 ila 3 kez çevirin.

Buz Çözme

- Yiyecek ambalajını açın ve ardından yiyeceği bir tabağa koyun.
- Alttan birinci raf konumunu kullanın.
- Bir kap veya tabak ile yemeğin üzerini örtmeyin, bu buz çözme süresini uzatabilir.

Yemek	Miktar	Buz çözdürme süresi (dk.)	Ek buz çözdürme süresi (dk.)	Açıklamalar
Tavuk	1 kg	100 - 140	20 - 30	Tavuğu büyük bir tabağın içinde yukarı çevrilmiş bir altlık üzerine koyun. Sürenin yarısı dolduğunda çevirin.
Et	1 kg	100 - 140	20 - 30	Sürenin yarısı dolduğunda çevirin.
Et	500 g	90 - 120	20 - 30	Sürenin yarısı dolduğunda çevirin.
Alabalık	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Çilekler	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Tereyağı	250 g	30 - 40	10 - 15	-

Yemek	Miktar	Buz çözdürme süresi (dk.)	Ek buz çözdürme süresi (dk.)	Açıklamalar
Krema	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Kremayı hafif donmuş haldeyken çırpın.
Kremalı pasta	1,4 kg	60	60	-

Konserve Yapma

Sadece markette bulabileceğiniz aynı büyüklükte konserve kavanozlarından kullanın.

Çevirmeli ve somunlu tip kavanoz veya metal kutular kullanmayın.

Bu fonksiyon için alttan birinci rafı kullanın.

Pişirme tepsisine altı adet bir litrelik konserve kavanozundan fazlasını koymayın.

Kavanozları eşit şekilde doldurun ve bir kelepçe ile kapatın.

Kavanozlar birbirine değemez.

Fırın içinde yeterli nem olmasını sağlamak için pişirme tepsisine 1/2 litre su koyun.

Şişelerdeki sıvı kaynamaya başladığında (bir litrelik kavanoz için yaklaşık 35 - 60 dakika sonra), fırını durdurun ya da derecesini 100 °C'ye düşürün (tabloya bkz).

Yumuşak meyveler

Yemek	Sıcaklık (°C)	Kaynama noktasına kadar pişirme (dk.)	100 °C'de pişirmeye devam etme süresi (dk.)
Çilek / Böğürtlen / Ahududu / Bektaşi üzümü	160 - 170	35 - 45	-

Sert çekirdekli meyve

Yemek	Sıcaklık (°C)	Kaynama noktasına kadar pişirme (dk.)	100 °C'de pişirmeye devam etme süresi (dk.)
Armut / Ayva / Erik	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Sebzeler

Yemek	Sıcaklık (°C)	Kaynama noktasına kadar pişirme (dk.)	100 °C'de pişirmeye devam etme süresi (dk.)
Havuçlar[1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Salatalıklar	160 - 170	50 - 60	-
Karışık turşular	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Yer lahanası / Bezelye / Kuşkonmaz	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Durdurulduktan sonra fırında bekletmeye devam edin.

Kurutma

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (sa.)	Raf konumu
Fasulyeler	60 - 70	6 - 8	2
Biberler	60 - 70	5 - 6	2
Çorbalık sebzeler	60 - 70	5 - 6	2
Mantarlar	50 - 60	6 - 8	2
Otlar (maydanoz, dere otu vb.)	40 - 50	2 - 3	2
Erik	60 - 70	8 - 10	2
Kayısılar	60 - 70	8 - 10	2
Elma dilimleri	60 - 70	6 - 8	2
Armut	60 - 70	6 - 9	2

Ekmek Önceden ısıtılması tavsiye edilmez.

Su haznesine 100 ml su ekleyin.

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Beyaz Ekmek	180 - 200	40 - 60	1
Baget	200 - 220	35 - 45	1
Tatlı Çörek	180 - 200	40 - 60	1
Ciabatta Ekmeği	200 - 220	35 - 45	1

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Çavdar Ekmeği	190 - 210	50 - 70	1
Siyah Ekmek	180 - 200	50 - 70	1
Tam Tahıllı Ekmek	170 - 190	60 - 90	1

Yemekölçer tablosu

Sığır Eti

Yemek	Yemek iç sıcaklığı (°C)
Kaburga / Fileto biftek: az pişmiş	45 - 50
Kaburga / Fileto biftek: orta	60 - 65
Kaburga / Fileto biftek: iyi pişmiş	70 - 75

Keçi Eti

Yemek	Yemek iç sıcaklığı (°C)
Ön kol / Jambon / Boyun	80 - 82
Keçi pirzola / Sırt eti	75 - 80
Rulo köfte	75 - 80

Dana Eti

Yemek	Yemek iç sıcaklığı (°C)
Dana eti rosto	75 - 80
Dana ayağı	85 - 90

Koyun / kuzu

Yemek	Yemek iç sıcaklığı (°C)
Koyun budu	80 - 85
Koyun sırtı	80 - 85
Kuzu Eti Rosto / Kuzu budu	70 - 75

Av Eti

Yemek	Yemek iç sıcaklığı (°C)
Tavşan sırtı	70 - 75
Tavşan budu	70 - 75
Bütün tavşan	70 - 75
Geyik Sırtı	70 - 75
Geyik budu	70 - 75

Balık

Yemek	Yemek iç sıcaklığı (°C)
Somon	65 - 70
Alabalık	65 - 70

Otomatik programlar

⚠ **UYARI!** Güvenlik bölümlerine bakın.

Otomatik programlar

Otomatik programlar, her tür et veya diğer yemek tarifleri için en iyi ayarları verir.

- Şu fonksiyona sahip et programları: Otomatik Ağırlıkölçer (menü: Yardımlı Pişirme) — Bu fonksiyon kızartma süresini otomatik olarak hesaplar. Bunu kullanmak için yiyeceğin ağırlığını girmeniz gerekir.
- Şu fonksiyona sahip et programları: Otomatik Yemek Sensörü (menü: Yardımlı Pişirme) — Bu fonksiyon kızartma süresini otomatik olarak hesaplar. Bunu kullanmak için iç sıcaklığı girmeniz gerekir. Program sona erdiğinde bir sinyal duyulur.
- Otomatik Tarifler (menü: Yardımlı Pişirme) — Bu fonksiyon belirli bir yemek için önceden tanımlanmış değerleri kullanır.

Şu fonksiyona sahip yemekler: Otomatik Ağırlıkölçer
Keçi Eti Rostosu
Dana Rosto
Тушковане м'ясо
Av Eti Rostosu
Kuzu Eti Rostosu
Bütün Tavuk
Bütün Hindi
Bütün Ördek

Şu fonksiyona sahip yemekler: Otomatik Ağırlıkölçer
Bütün Kaz

Şu fonksiyona sahip yemekler: Otomatik Yemek Sensörü
Keçi Sırtı
Rozbif
Iskandinav Bifteği
Sırt Bölgesi - Av Eti
Ягнятина, напівпросмажена
Kümes Hayvanı, Kemikli
Bütün Balık

Kategoriler

Yardımlı Pişirme menüsünde yemekler birkaç kategoriye ayrılmıştır:

- Kuzu/Dana
- Sığır Eti/Av Eti/Kuzu Eti
- Kümes Hayvanı
- Balık
- Kek
- Tatlılar
- Pizza/Turta/Ekmek
- Güveçler/Gratenler
- Yardımcı Yemekler
- Hazır yemek

Kuzu/Dana

Keçi Eti Rostosu

Ayarlar:

Otomatik ağırlıkölçer. Ağırlık için ayar aralığı 1.000 g ile 2000 g arasında.

Yöntem:

Eti baharatlarla terbiye edin ve ısıya dayanıklı bir fırın kabına yerleştirin. Su ya da başka bir sıvı ekleyin; alt taraf 20 - 40 mm derinlikte kaplanmalıdır. Yaklaşık 30 dakika sonra eti çevirin.

- Raf konumu: 1

Keçi Sırtı

Ayarlar:

Otomatik yemekölçer, iç sıcaklık 75 °C.

Yöntem:

Eti baharatlarla terbiye edin, yemekölçeri takın ve ateşe dayanıklı fırın kabına yerleştirin.

- Raf konumu: 1

Kuzu Incik

Malzemeler:

- 1 parça kuzu incik; 0,8 - 1,2 kg
- 2 çorba kaşığı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı tatlı biber
- 1/2 çay kaşığı fesleğen
- 1 adet küçük kalıplar haline doğranmış mantar (280 gr)
- çorbalık sebzeler (havuç, pırasa, kereviz, maydanoz)
- su

Yöntem:

Kuzu inciğin derisini alın. Yağı, tuzu, biberi ve fesleğeni karıştırın ve kuzu incik üzerine serpin. Kuzu inciği bir kızartma kabına alın ve üzerine mantar serpin. Çorbalık sebzeleri ve suyu ekleyin. Alt taraf 10 - 15 mm derinlikte kaplanmalıdır. Yaklaşık 30 dakika sonra rostoyu çevirin.

- Cihazın içindeki süre: 160 dakika
- Raf konumu: 1

Kuzu Kolu

Malzemeler:

- 1,5 kg kuzu omzu, derisi alınmamış
- tuz
- karabiber
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 150 gr ince dilimlenmiş kereviz
- 1 pırasa, dilimlenmiş
- 1 küçük kutu ince doğranmış domates (400 gr)
- 250 ml taze krema
- 2 diş sarımsak, soyulmuş ve dövülmüş
- taze biberiye ve kekik

Yöntem:

Keskin bir bıçakla deride baklava şeklinde kesikler oluşturun. Tuz ve karabiberle terbiye edin ve bir kızartma tavasında zeytinyağıyla her tarafını kızarttıktan sonra çıkarın. Kereviz ve pırasayı bir pişirme tepsisinde çok az yağla pembeleştirin, daha sonra domatesi, kremayı, sarımsak dişlerini, biberiyeyi ve kekiği ekleyin, karıştırın ve eti en üste koyun. Cihaza verin.

- Cihazın içindeki süre: 130 dakika
- Raf konumu: 1

Dana Rosto

Ayarlar:

Otomatik ağırlıkölçer. Ağırlık için ayar aralığı 1.000 g ile 2000 g arasında.

Yöntem:

Eti baharatlarla terbiye edin ve ısıya dayanıklı bir fırın kabına yerleştirin. Su veya başka bir sıvı ekleyin; alt taraf 10 - 20 mm derinlikte kaplanmalıdır. Üzerini kapatın.

- Raf konumu: 1

Dana Ayağı

Malzemeler:

- 1 parça dana ayağı; 1,5 - 2 kg
- 4 dilim pişmiş jambon
- 2 yemek kaşığı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı tatlı biber
- 1/2 çay kaşığı fesleğen
- 1 adet küçük kalıplar haline doğranmış mantar (280 g)
- çorbalık sebzeler (havuç, pırasa, kereviz, maydanoz)
- su

Yöntem:

Dana ayağının çevresine uzunlamasına 8 kesik atın. Pişmiş jambonu dört dilim halinde kesin ve kesiklerin içine yerleştirin. Yağı, tuzu, biberi ve fesleğeni karıştırın ve dana ayağı üzerine serpin. Dana ayağını bir

pişirme kabına alın ve üzerine mantar serpin. Dana ayağına çorbalık sebzeleri ve suyu ekleyin. Alt taraf 10 - 15 mm derinlikte kaplanmalıdır. Yaklaşık 30 dakika sonra eti çevirin.

- Cihazın içindeki süre: 160 dakika
- Raf konumu: 1

Türlü

Malzemeler:

- Kızartmak için 4 yemek kaşığı tereyağı
- 4 parça dana incik, yaklaşık 3 - 4 cm kalınlığında (kemiğe dik kesilmiş)
- 4 orta boy havuç, küçük küpler halinde kesilmiş
- 4 baş kereviz, küçük küpler halinde kesilmiş
- 1 kg olgun domates; kabukları soyulmuş, ikiye bölünmüş, çekirdekleri çıkarılmış ve küpler halinde kesilmiş
- 1 demet maydanoz, yıkanmış ve kalın doğranmış
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı un, kaplama için
- 6 yemek kaşığı zeytinyağı
- 250 ml beyaz şarap
- 250 ml et suyu
- 3 orta boy soğan, kabukları soyulmuş ve ince doğranmış
- 3 diş sarımsak, soyulmuş ve ince dilimlenmiş
- 1/2 çay kaşığı kekik ve mercanköşk
- 2 defne yaprağı
- 2 diş sarımsak
- tuz, taze çekilmiş karabiber

Yöntem:

4 çorba kaşığı tereyağını bir kızartma kabında eritin ve sebzeleri içinde soteleyin. Sebzeleri kabın dışına alın.

Dana incik dilimlerini yıkayın, kurutun, baharatlayın ve unla kaplayın. Kalan unu atın. Zeytinyağını kızdırın ve dilimleri altın sarısı olana kadar orta ısıda pişirin. Eti dışarı alın ve kalan zeytinyağını kaptan dışarı dökün.

250 ml şarap ile kızartma tepsisindeki et sularını karıştırın, bir tencereye koyun ve kısık ateşte bir süre kaynatın. 250 ml et suyunu, maydanozu, kekiği, mercanköşkü ve küp şeklinde doğranmış domatesi ekleyin. Tuz ve karabiberle terbiye edin. Sonra tekrar kaynamaya alın.

Sebzeleri rosto kabına alın; en üste eti koyun ve üzerine sosu dökün. Kızartma kabını bir kapakla kapatın ve cihaza verin.

- Cihazın içindeki süre: 120 dakika
- Raf konumu: 1

Doldurulmuş Dana Kaburgası

Malzemeler:

- 1 dilim ekmek
- 1 yumurta
- 200 gr kıyma
- tuz, karabiber
- 1 doğranmış soğan
- maydanoz, doğranmış
- 1 kg dana kaburga (dolma için hazır kesilmiş)
- çorbalık sebzeler (havuç, pırasa, kereviz, maydanoz)
- 50 gr pastırma
- 250 ml su

Yöntem:

Ekmeği suya batırın ve sonra suyunu sıkın. Ardından yumurta, kıyma, tuz, biber, doğranmış soğan ve maydanozla karıştırın.

Dana kaburgayı (dolma için hazır kesilmiş olarak) baharatlandırın ve dolma malzemesini kesikten yerleştirin. Ardından kesiği dikin.

Dana kaburgayı bir rosto kabına alın, çorbalık sebzeleri, pastırmayı ve suyu ekleyin. Yaklaşık 30 dakika sonra çevirin.

- Cihazın içindeki süre: 100 dakika
- Raf konumu: 1

Rosto

Malzemeler:

- 2 kuru ekmek dilimi
- 1 soğan
- 3 çorba kaşığı doğranmış maydanoz
- 750 gr kıyma (kuzu ve sığır eti karışımı)
- 2 yumurta
- tuz, karabiber ve kırmızı biber
- 100 gr dilimlenmiş pastırma

Yöntem:

Kuru ekmekleri suya batırın ve ardından suyunu sıkın. Soğanı soyun ve ince doğrayın, ardından biraz soteleyin ve doğranmış maydanoz ekleyin.

Kıymayı, yumurtaları, suyu sıkılmış ekmekleri ve soğanı karıştırın. Tuz, karabiber ve kırmızı biberle terbiye edin, bir fırın kabına alın ve üzerini pastırma dilimleriyle örtün. Çok az su ekleyip cihaza verin.

- Cihazın içindeki süre: 70 dakika
- Raf konumu: 1

Sığır Eti/Av Eti/Kuzu Eti

Rozbif

Ayarlar:

Otomatik yemekölçer. İç sıcaklıkları:
- Az pişmiş - 48 °C
- Orta pişmiş - 65°C
- İyi pişmiş - 70 °C

Yöntem:

Eti baharatlarla terbiye edin, yemekölçeri takın ve ateşe dayanıklı fırın kabına yerleştirin.

- Raf konumu: 1

Iskandinav Bifteği

Ayarlar:

Otomatik yemekölçer. İç sıcaklıkları:
- Az pişmiş - 50°C
- Orta pişmiş - 65°C
- İyi pişmiş - 70 °C

Yöntem:

Eti baharatlarla terbiye edin, yemekölçeri takın ve ateşe dayanıklı fırın kabına yerleştirin.

- Raf konumu: 1

Тушковане м'ясо

ⓘ Bu programı rozbif ve sırt bölgesinden yapılan yemekler için kullanmayın.

Ayarlar:

Otomatik ağırlıkölçer. Ağırlık için ayar aralığı 1.000 g ile 2000 g arasında.

Yöntem:

Eti baharatlarla terbiye edin ve ısıya dayanıklı bir fırın kabına yerleştirin. Su veya başka bir sıvı ekleyin; alt taraf 10 - 20 mm derinlikte kaplanmalıdır. Üzerini kapatın.

- Raf konumu: 1

Marine Sığır Eti

Marine etmek için:

- 1 l su
- 500 ml şarap sirkesi
- 2 çay kaşığı tuz
- 15 adet biber tanesi
- 15 ardıç meyvesi
- 5 defne yaprağı
- 2 parça çorbalık sebze (havuç, pırasa, kereviz, maydanoz)
  Tüm malzemeleri kaynatıp soğumaya bırakın.
- 1,5 kg pirzola
  Eti tamamen marine sosuyla kaplayın ve 5 gün bekletin.

Rosto malzemeleri:

- tuz
- karabiber
- marine edilmiş çorbalık sebzeler

Yöntem:

Sığır pirzolasını marine sosundan alın ve kurutun. Tuz ve karabiberle baharatlandırın, bir rosto kabında her tarafını iyice kızartın ve marine edilmiş sebzelerden ekleyin.

Tavaya bir miktar marine sosu dökün. Dip kısmın derinliği 10 - 15 mm olmalıdır. Tavayı bir kapakla örtün ve cihaza verin.

- Cihazın içindeki süre: 150 dakika
- Raf konumu: 1

Sırt Bölgesi - Av Eti

Ayarlar:

Otomatik yemekölçer. İç sıcaklığı 70 °C.

Yöntem:

Eti baharatlarla terbiye edin, yemekölçeri takın ve ateşe dayanıklı fırın kabına yerleştirin.

- Raf konumu: 1

Av Eti Rostosu

Ayarlar:

Otomatik ağırlıkölçer. Ağırlık için ayar aralığı 1.000 g ile 2000 g arasında.

Yöntem:

Eti baharatlarla terbiye edin ve ısıya dayanıklı bir fırın kabına yerleştirin. Su veya başka bir sıvı ekleyin; alt taraf 10 - 20 mm derinlikte kaplanmalıdır. Üzerini kapatın.

- Raf konumu: 1

Tavşan

Malzemeler:

- 2 parça tavşan sırtı
- 6 ardıç meyvesi (dövülmüş)
- tuz ve karabiber
- 30 gr eritilmiş tereyağı
- 125 ml ekşi krema
- çorbalık sebzeler (havuç, pırasa, kereviz, maydanoz)

Yöntem:

Tavşan sırtını dövülmüş ardıç meyveleriyle ovun, tuz ve karabiber ekleyin ve erimiş tereyağını fırçayla sürün.

Tavşan sırtını kızartma kabına alın, üzerine krema dökün ve sebzeleri ekleyin.

- Cihazın içindeki süre: 35 dakika
- Raf konumu: 1

Hardallı Tavşan

Malzemeler:

- Her biri 800 g'lık 2 tavşan
- tuz ve karabiber
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 kalın doğranmış soğan
- 50 g dilimlenmiş pastırma
- 2 yemek kaşığı un
- 375 ml tavuk suyu
- 125 ml beyaz şarap
- 1 çay kaşığı taze kekik
- 125 ml taze krema
- 2 yemek kaşığı Dijon hardalı

Yöntem:

Tavşanları 8 eşit parçaya bölün, tuz ve karabiberle terbiye ettikten sonra bir tavaya alarak her tarafını iyice kızartın.

Tavşanları çıkarın ve soğanlarla pastırmayı kızartın. Üzerine bir tutam un serpin ve karıştırın. Tavuk suyunu, beyaz şarabı ve kekiği karıştırın ve kaynatın.

Krema ve Dijon hardalını ekleyin, eti tekrar koyun, üzerini kapakla örtün ve tekrar cihaza verin.

- Cihazın içindeki süre: 90 dakika
- Raf konumu: 1

Yabani Av Hayvanı

Marinatı hazırlamak için:

- 1,5 litre kırmızı şarap
- 150 g kereviz
- 150 g havuç
- 2 soğan
- 5 defne yaprağı
- 5 diş sarımsak
- 2 parça çorbalık sebze (havuç, pırasa, kereviz, maydanoz)
  Tüm malzemeleri kaynatıp soğumaya bırakın.
- 1,5 kg pirzola (omuzdan)
  Eti tamamen marine sosuyla kaplayın ve 3 gün bekletin.

Rosto malzemeleri:

- tuz
- karabiber
- marine edilmiş çorbalık sebzeler
- 1 küçük kap horoz mantarı

Yöntem:

Yabani av hayvanının pirzolasını marine sosundan alın ve kurutun. Tuz ve karabiberle terbiye ettikten sonra bir kızartma tavasına alarak her tarafını iyice kızartın. Marine edilmiş horoz mantarlarını ve bir miktar sebzeyi ekleyin.

Marine sosunu kızartma tavasına dökün. Dip kısmın derinliği 10 - 15 mm olmalıdır. Kızartma tavasını bir kapakla örtün ve cihaza verin.

- Cihazın içindeki süre: 140 dakika
- Raf konumu: 1

Kuzu Eti Rostosu

Ayarlar:

Otomatik ağırlıkölçer. Ağırlık için ayar aralığı 1.000 g ile 2000 g arasında.

Yöntem:

Eti baharatlarla terbiye edin ve ısıya dayanıklı bir fırın kabına yerleştirin. Su veya başka bir sıvı ekleyin; alt taraf 10 - 30 mm derinlikte kaplanmalıdır. Üzerini kapatın.

- Raf konumu: 1

Ягнятина, напівпросмажена

Ayarlar:

Otomatik yemekölçer. İç sıcaklığı 70 °C.

Yöntem:

Eti baharatlarla terbiye edin, yemekölçeri takın ve ateşe dayanıklı fırın kabına yerleştirin.

- Raf konumu: 1

Kuzu Butu

Malzemeler:

- 2,7 kg kuzu budu
- 30 ml zeytinyağı
- tuz
- karabiber
- 3 diş sarımsak
- 1 demet taze biberiye (ya da 1 çay kaşığı kurutulmuş biberiye)
- su

Yöntem:

Kuzu butunu yıkayın ve kurutun; zeytinyağına bulayın ve ete kesikler atın. Tuz ve karabiberle terbiye edin. Sarımsak dişlerini soyup dilimleyin ve biberiye tutamlarıyla birlikte etteki kesiklere yerleştirin.

Kuzu budunu bir rosto temceresine koyun ve su ekleyin. Alt taraf 10 - 15 mm derinlikte kaplanmalıdır. Yaklaşık 30 dakika sonra eti çevirin.

- Cihazın içindeki süre: 165 dakika
- Raf konumu: 1

Kümes Hayvanı

Bütün Tavuk

Ayarlar:

Otomatik ağırlık. Ağırlık için aralık ayarı 900 gr ile 2.100 gr arasında.

Yöntem:

Tavuğu ısıya dayanıklı bir fırın kabına koyun ve baharatlarla terbiye edin. Yaklaşık 30 dakika sonra çevirin. Ekranda bir hatırlatıcı gösterilir.

- Raf konumu: 1

Bütün Hindi

Ayarlar:

Otomatik ağırlık. Ağırlık için aralık ayarı 1700g ile 4700 g arasındadır.

Yöntem:

Hindiyi ısıya dayanıklı bir fırın kabına koyun ve baharatlarla terbiye edin. Yaklaşık 30 dakika sonra çevirin. Ekranda bir hatırlatıcı gösterilir.

- Raf konumu: 1

Bütün Ördek

Ayarlar:

Otomatik ağırlıkölçer. Ağırlık için aralık ayarı 1500 g ile 3300 g arasındadır.

Yöntem:

Ördeği ısıya dayanıklı bir fırın kabına koyun ve baharatlarla terbiye edin. Yaklaşık 30 dakika sonra çevirin. Ekranda bir hatırlatıcı gösterilir.

- Raf konumu: 1

Bütün Kaz

Ayarlar:

Otomatik ağırlık. Ağırlık için aralık ayarı 2.300 g ile 4.700 g arasında.

Yöntem:

Kazı ısıya dayanıklı bir fırın kabına koyun ve baharatlarla terbiye edin. Yaklaşık 30 dakika sonra çevirin. Ekranda bir hatırlatıcı gösterilir.

- Raf konumu: 1

Kümes Hayvanı, Kemikli

Ayarlar:

Otomatik yemekölçer, iç sıcaklık 75 °C.

Yöntem:

Hindi göğsünü (kemikli) baharatlarla terbiye edin, yemekölçeri takın ve ateşe dayanıklı fırın kabına yerleştirin.

- Raf konumu: 1

Tavuk Budu

Malzemeler:

- 4 tavuk budu, her biri 250 g
- 250 g taze krema
- 125 ml taze krema
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı biber
- 1 çay kaşığı köri
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 250 gr dilimlenmiş konserve mantar
- 20 gr mısır nişastası

Yöntem:

Tavuk butlarını temizleyin ve bir rosto tenceresine alın. Kalan malzemeleri karıştırıp tavuk butlarının üzerine dökün.

- Cihazın içindeki süre: 55 dakika
- Raf konumu: 1

Şaraplı Tavuk Eti

Malzemeler:

- 1 tavuk
- tuz
- karabiber
- 1 yemek kaşığı un
- 50 gr sade tereyağı
- 500 ml beyaz şarap
- 500 ml tavuk suyu
- 4 yemek kaşığı soya sosu
- 1/2 demet maydanoz
- 1 tutam kekik
- 150 gr dilimlenmiş pastırma
- 250 gr temizlenmiş ve dörde bölünmüş kestane mantarı
- 12 arpacık soğanı, kabukları soyulmuş
- 2 diş sarımsak, soyulmuş ve dövülmüş

Yöntem:

Tavuğu temizleyin, tuz ve karabiberle terbiye edip üzerine bir tutam un serpin.

Sade yağı bir rosto kabında kızdırın ve tavuğun her tarafını kızartın. Beyaz şarabı, tavuk suyunu ve soya sosunu koyarak kaynatın.

Maydanozu, kekiği, dilimlenmiş pastırmayı, mantarları, arpacık soğanlarını ve sarımsağı ekleyin.

Tekrar kaynatın, üzerine bir kapak örtüp cihaza verin.

- Cihazın içindeki süre: 55 dakika
- Raf konumu: 1

Смажена качка з апельсинами

Malzemeler:

- 1 ördek (1,6 – 2,0 kg)
- tuz
- karabiber
- 3 portakal, kabuğu soyulmuş, çekirdekleri alınmış ve küp şeklinde kesilmiş
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 2 sıkma portakal
- 150 ml şeri

Yöntem:

Ördeği temizleyin, tuz ve karabiberle terbiye edin ve portakal kabuğuyla ovun.

Tuzlanmış portakal küplerini ördeğin içine doldurun ve deliği kapatın.

Ördeği, göğüs kısmı alta gelecek şekilde rosto kabına koyun.

Portakalların suyunu sıkıp şeriyle karıştırın ve ördeğin üzerine boşaltın.

Ördeği cihaza yerleştirin. 30 dakika sonra çevirin. Bir sinyal sesi duyulur.

- Cihazın içindeki süre: 90 dakika
- Raf konumu: 1

Doldurulmuş Tavuk

Malzemeler:

- 1 tavuk, 1,2 kg (iç organlarıyla birlikte bütün olarak)
- 1 yemek kaşığı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/4 çay kaşığı biber
- 50 gr galeta unu
- 3 - 4 yemek kaşığı süt
- 1 doğranmış soğan
- 1 demet doğranmış maydanoz
- 20 gr tereyağı
- 1 yumurta
- tuz ve karabiber

Yöntem:

Tavuğu temizleyip kurutun. Yağı, tuzu ve biberi karıştırıp tavuğa sürün.

Dolma içi: Galeta ununu ve sütü karıştırın. Doğranmış soğan, maydanoz ve tereyağını bir tepsiye alın ve soteleyin. Yürek, ciğer ve mideyi ince ince doğrayıp bir yumurta ekleyin. Sonra tüm malzemeleri karıştırıp tuz ve karabiber ekleyin.

Tavuk göğsünü bir kızartma kabına alıp cihaza yerleştirin. 30 dakika sonra çevirin. Bir sinyal sesi duyulur.

- Cihazın içindeki süre: 90 dakika
- Raf konumu: 1

Варена куряча грудка

Malzemeler:

- 4 kemikli tavuk göğsü filetosu
- tuz, karabiber, kırmızı biber ve köri

Yöntem:

Tavuk göğüslerini baharatlarla terbiye edin ve cam bir kap içinde cihaza verin.

- Cihazın içindeki süre: 35 dakika
- Raf konumu: 1
- Su haznesine 450 ml su ekleyin

Balık

Bütün Balık

Ayarlar:

Otomatik yemekölçer, iç sıcaklık 65°C.

Yöntem:

Balığı baharatlarla terbiye edin, yemekölçeri takın ve ateşe dayanıklı fırın kabına yerleştirin.

- Raf konumu: 1

Balık Fileto

Malzemeler:

- 600 - 700 gr levrek, somon veya deniz alabalığı filetosu
- 150 gr rendelenmiş peynir
- 250 ml taze krema
- 50 gr galeta unu
- 1 çay kaşığı tarhun
- maydanoz, doğranmış
- Tuz, karabiber
- limon
- yağ

Yöntem:

Balık filetolarını limon suyuna bandırıp bir süre marine edin; ardından kağıt havluyla fazla suyu alın. Balık filetolarının her iki tarafına tuz ve karabiber dökün. Filetoyu, tereyağı ile yağlanmış ve ısıya dayanıklı bir kaba koyun.

Kaşar rendesini, kremayı, galeta ununu, tarhunu ve doğranmış maydanozu karıştırın. Karışımı hemen balık filetonun üzerine dökün ve karışıma küçük tereyağı parçaları ekleyin.

- Cihazın içindeki süre: 35 dakika
- Raf konumu: 1

Kurutulmuş Balık

Malzemeler:

- 800 gr kurutulmuş balık
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 büyük soğan
- 6 diş sarımsak, soyulmuş
- 2 pırasa
- 6 kırmızı biber
- 1/2 kutu doğranmış domates (200gr)
- 200 ml beyaz şarap
- 200 ml bulyon
- biber, tuz, kekik, keklik otu

Yöntem:

Kurutulmuş balığı bir gece suda bekletin. Ertesi gün kurutulmuş balığın suyunu alın ve temiz suyla bir sos kabına alıp kaynatın. Ardından kabı ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Tavaya zeytinyağı döküp ısıtın. Soğanları soyup ince ince doğrayın, soyulmuş sarımsakları ezin, pırasaları dilimleyip yıkayın. Tüm malzemeleri kızgın yağa alın ve kısaca soteleyin. Biberlerin damarını alıp şeritler halinde kesin. Ardından, doğranmış domateslerle birlikte tavaya alın.

Beyaz şarap ve bulyon ekleyip bir süre bekletin. Biber, tuz, kekik ve keklik otu ile terbiye ettikten sonra 15 dakika daha tavada bekletin.

Soğutulmuş kuru balığı sos tavasından alıp kağıt havlu ile kurutun. Deriyi, kılçıkları ve

yüzgeçleri alın. Balığı yassı hale getirip sebzelerle birlikte ısıya dayanıklı bir kaba alın.

- Cihazın içindeki süre: 30 dakika
- Raf konumu: 1

Риба, запечена в солі

Malzemeler:

- 1 bütün balık, yaklaşık 1,5 - 2 kg
- 2 taze limon
- 1 baş rezene
- 4 tutam taze kekik
- 3 kg kaya tuzu

Yöntem:

Balığı temizleyin ve iki taze limonun suyuyla ovun.

Rezeneyi ince dilimler halinde kesip, kekiklerle birlikte balığa doldurun.

Kaya tuzunun yarısını bir fırın kabına yerleştirin ve balığı üzerine koyun. Kaya tuzunun diğer yarısını balığın üzerine koyup sıkıca bastırın.

- Cihazın içindeki süre: 55 dakika
- Raf konumu: 1

Kalamar Dolması

Malzemeler:

- 1 kg orta boy kalamar, temizlenmiş
- 1 büyük soğan
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 90 gr uzun taneli pişmiş pirinç
- 4 çorba kaşığı çam fıstığı
- 4 çorba kaşığı kuş üzümü (kuru üzüm)
- 2 çorba kaşığı doğranmış maydanoz
- tuz, karabiber
- limon suyu, bir adet limondan
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 150 ml şarap
- 500 ml domates suyu

Yöntem:

Kalamarı iyice tuzla ovup akan su altında durulayın.

Soğanı soyun, ince doğrayın ve şeffaf olana kadar iki çorba kaşığı zeytinyağında soteleyin. Uzun taneli pirinci, çam fıstıklarını, kuş üzümlerini ve doğranmış maydanozu soğanlara ekleyip tuz, biber ve limon suyuyla tatlandırın. Karışımı çok sıkı olmayacak şekilde kalamara doldurup deliği kapatın.

Dört yemek kaşığı zeytinyağını rosto kabına alın ve kalamarı ocakta kızartın. Şarap ve domates suyu ekleyin.

Rosto kabını bir kapakla kapatın ve cihaza verin.

- Cihazın içindeki süre: 60 dakika
- Raf konumu: 1

Somon Buğulama

Malzemeler:

- 400 g patates
- 2 demet taze soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 küçük kutu doğranmış domates (400 g)
- 4 somon filetosu
- limon suyu, bir adet limondan
- tuz ve karabiber
- 75 ml dolmalık garnitür
- 50 ml beyaz şarap
- 1 tutam taze biberiye
- 150 ml şarap
- 1/2 demet taze kekik

Yöntem:

Patatesleri yıkayıp soyun, dörde bölün ve 25 dakika tuzlu suda kaynattıktan sonra suyunu alıp dilimleyin.

Taze soğanları yıkayıp ince ince doğrayın. Sarımsakları soyup kesin. Soğan ve sarımsakla doğranmış domatesleri karıştırın.

Somon filetolarını limon suyuyla marine edin. Ardından kurutup tuz ve biber ekleyin.

Sebzeleri ve patatesleri karıştırıp yağlanmış ısıya dayanıklı kaba alın, baharatları ekleyin ve somonu en üste koyun.

Sebze suyunu ve beyaz şarabı üzerine dökün ve bunların üstüne biberiye ve kekik serpin.

- Cihazın içindeki süre: 35 dakika
- Raf konumu: 1

Kremalı Ve Ançüezli Patates

Malzemeler:

- 8 - 10 adet patates
- 2 soğan
- 125 gr ançüez filetosu
- 300 ml taze krema
- 2 çorba kaşığı galeta unu
- karabiber
- taze doğranmış kekik
- 2 çorba kaşığı tereyağı

Yöntem:

Patatesleri yıkayın, soyun ve ince şeritler halinde kesin. Soğanları soyup şeritler halinde kesin.

Isıya dayanıklı bir pişirme kabına tereyağı sürün. Patateslerin üçte birini ve soğanları bu kaba alın. En üste ançüez filetolarının yarısını koyup soğan ve patateslerin diğer üçte birlik kısmı ile kaplayın. Kalan ançüez filetolarını en üste dizin. En üste kalan soğan ve patatesleri yerleştirin; en üstte patatesler olmalıdır.

Biber ve üzerine doğranmış kekik serpin.

Ançüezlerin salamurasını kaba boşaltın ve krema ekleyin. Galeta ununu serpin ve üste küçük tereyağı parçaları koyun.

- Cihazın içindeki süre: 60 dakika
- Raf konumu: 2

Balık (Alabalık), buğulama

Malzemeler:

- 1 limon
- balık

Yöntem:

Yıkayın, kurulayın ve ardından içini ve dışını limon suyuyla ıslatın. Bir süre çekmesini bekleyin ve ardından tuz ve biberle tatlandırın. Balığı paslanmaz çelikten delikli bir kaba yerleştirin.

- Cihazın içindeki süre: 30 dakika
- Raf konumu: 1

Kek

Limonlu Sünger Kek

Karışımın malzemeleri:

- 250 gr tereyağı
- 200 g şeker
- 1 paket vanilya (yaklaşık 8 gr)
- 1 tutam tuz
- 4 yumurta
- 150 g un
- 150 gr mısır unu
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 2 adet rendelenmiş limon kabuğu

Glazür sosu için malzemeler:

- 125 ml limon suyu
- 100 g pudra şekeri

Diğer:

- Düz kek kalıbı, 30 cm uzunluğunda
- Yağlamak için margarin
- Kek kalıbını kaplamak için galeta unu

Yöntem:

Tereyağını, şekeri, limon kabuğunu, vanilyayı ve tuzu bir karıştırma kabına koyun ve köpürterek karıştırın. Ardından birer birer yumurtaları içine kırın ve tekrar köpürterek karıştırın.

Un ve mısır unuyla karıştırdığınız kabartma tozunu bu karışıma ekleyin ve karıştırın.

Hamuru, önceden yağlanmış ve un veya galeta unu serpilmiş olan kek kalıbına dökün, üstünü düzleştirin ve cihaza koyun.

Kek piştikten sonra, limon suyu ve pudra şekerini karıştırın. Pişmiş keki bir alüminyum folyonun üzerine çevirin.

Sosun dışarı akmaması için alüminyum folyoyu kekin kenarlarından yukarı kaldırın. Keki tahta bir çubukla birkaç yerden delin ve sosu bir fırçayla sürün. Sosu çekmesi için keki biraz beklemeye bırakın.

- Cihazın içindeki süre: 75 dakika
- Raf konumu: 1

Isveç Elmalı Kek

Malzemeler:

- 5 yumurta
- 340 g şeker
- 100 gr eritilmiş tereyağı
- 360 g un
- 1 paket kabartma tozu (yaklaşık 15 gr)
- 1 paket vanilya (yaklaşık 8 gr)
- 1 tutam tuz
- 200 ml soğuk su

Diğer:

- 28 cm yuvarlak kelepçeli kek kalıbı, siyah, altı fırın kağıdıyla kaplı.

Yöntem:

Şekeri, yumurtaları, vanilyayı ve tuzu bir karıştırma kabına koyun ve 5 dakika boyunca köpürterek karıştırın. Ardından erimiş tereyağını ekleyip karıştırın.

Kabartma tozu eklenmiş unu, krema halindeki karışıma ekleyin ve karıştırın.

Son olarak soğuk suyu ekleyin ve her şeyi iyice karıştırın. Hamuru kek kalıbına dökün, üstünü düzleştirin ve cihaza koyun.

- Cihazın içindeki süre: 55 dakika
- Raf konumu: 1

Bisküvi

Malzemeler:

- 4 yumurta
- 2 çorba kaşığı sıcak su
- 50 g şeker
- 1 paket vanilya (yaklaşık 8 gr)
- 1 tutam tuz
- 100 g şeker
- 100 g un
- 100 g mısır nişastası
- 2 dolu çay kaşığı kabartma tozu

Diğer:

- 28 cm yuvarlak kelepçeli kek kalıbı, siyah, altı fırın kağıdıyla kaplı.

Yöntem:

Yumurtların sarısını ayırın. Yumurta sarısını sıcak su, 50 gr şeker, vanilya ve tuzla krema haline getirin. Yumurta beyazlarını, köpüklenene kadar 100 g şekerle çırpın.

Un, mısır unu ve kabartma tozunu birlikte eleyin.

Yumurtaların beyazlarını ve sarılarını dikkatlice karıştırın. Daha sonra un karışımını dikkatlice katın. Hamuru kek kalıbına dökün, üstünü düzleştirin ve cihaza koyun.

- Cihazın içindeki süre: 35 dakika
- Raf konumu: 1

Cheese Cake

Tabanı için malzemeler:

- 150 g un
- 70 g şeker
- 1 paket vanilya (yaklaşık 8 gr)
- 1 yumurta
- 70 gr yumuşak tereyağı

Peynirli krema için malzemeler:

- 3 yumurta akı
- 50 g kuru üzüm
- 2 yemek kaşığı rom
- 750 gr az yağlı lor peyniri
- 3 yumurta sarısı
- 200 g şeker
- bir limonun suyu
- 200 g taze krema
- 1 paket puding tozu, vanilya tozu (40 gr veya 500 ml sütten puding yapmaya yetecek miktarda)

Diğer:

- 26 cm çapında yağlanmış siyah kelepçeli kek kalıbı

Yöntem:

Unu kaba yayın. Kalan malzemeleri ekleyip el mikseriyle karıştırın. Karışımı 2 saat buzdolabında bekletin.

Karışımın yaklaşık üçte ikisini, yağlanmış kek kalıbına dökün ve çatalla birçok yerinden delin.

Karışımın kalanıyla yaklaşık 3 cm yüksekliğinde bir kenar oluşturun.

Yumurta aklarını el mikseriyle köpük oluşturana kadar çırpın. Kuru üzümleri yıkayın, iyice suyu atmalarını bekleyin, romla karıştın ve çekmesini bekleyin.

Lor peyniri, yumurta sarısı, şeker, limon suyu, taze krema ve puding tozunu bir karıştırma kabına koyun ve hepsini iyice karıştırın.

Son olarak çırpılmış yumurta akı ile kuru üzümleri peynir karışımına katın.

- Cihazın içindeki süre: 85 dakika
- Raf konumu: 1

Meyveli Kek

Malzemeler:

- 200 gr tereyağı
- 200 g şeker
- 1 paket vanilya (yaklaşık 8 gr)
- 1 tutam tuz
- 3 yumurta
- 300 g un
- 1/2 paket kabartma tozu (yaklaşık 8 gr)
- 125 g frenk üzümü
- 125 g kuru üzüm
- 60 gr doğranmış badem
- 60 gr şekerli limon kabuğu veya portakal kabuğu şekerlemesi
- 60 gr doğranmış kiraz şekerlemesi
- 70 gr kabuğu soyulmuş bütün badem

Diğer:

- Siyah kelepçeli kek kalıbı, 24 cm çapında
- Yağlamak için margarin
- Kek kalıbını kaplamak için galeta unu

Yöntem:

Tereyağını, şekeri, vanilyayı ve tuzu bir karıştırma kabına koyun ve köpürterek çırpın. Ardından birer birer yumurtaları içine kırın ve tekrar çırpın. Un ile kabartma tozunu bu karışıma ekleyin ve karıştırın.

Meyveleri de karışıma ekleyin.

Karışımı hazırladığınız kalıba dökün ve karışımın kenarlarını ortasından biraz daha yüksek tutun. Kekin kenarlarını ve ortasını soyulmuş bütün bademlerle süsleyin. Keki cihaza koyun.

- Cihazın içindeki süre: 100 dakika
- Raf konumu: 1

Streusel Kek

Hamur malzemeleri:

- 375 g un
- 20 gram maya
- 150 ml ılık süt
- 60 g şeker
- 1 tutam tuz
- 2 yumurta sarısı
- 75 gr yumuşak tereyağı

Kırıntı için malzemeler:

- 200 g şeker
- 200 gr tereyağı
- 1 çay kaşığı tarçın
- 350 g un
- 50 gr doğranmış fındık
- 30 gr eritilmiş tereyağı

Yöntem:

Unu karıştırma kabına yayın ve ortasında boşluk açın. Mayayı çukura ufalayın. Süt ve kenardan aldığınız biraz unu karıştırın, üzerine biraz un serpin. Üstüne serptiğiniz unlu yeri çatlayıncaya dek, hamuru sıcak bir yerde dinlenmeye bırakın.

Şekeri, yumurta sarısını, tereyağını ve tuzu unun kenarına koyun. Tüm malzemeleri

yoğurarak yumuşak bir hamur kıvamına getirin.

Hamuru iki katına kabarana dek sıcak bir yerde bekletin. Ardından, hamuru yuvarlayın ve yağlanmış pişirme tepsisine yerleştirerek tekrar kabarmasını bekleyin.

Şekeri, yağı ve tarçını karıştırma kabına alın ve karıştırın.

Un ve fındıkları ekleyin ve kırıntı karışımı elde edene kadar yoğurun.

Tereyağını kabaran hamura serpin ve kırıntı karışımını eşit miktarda dağıtın.

- Cihazın içindeki süre: 35 dakika
- Raf konumu: 2

Mayalı Çörek

Hamur malzemeleri:

- 650 g un
- 20 gram maya
- 200 ml süt
- 40 g şeker
- 5 gr tuz
- 5 yumurta sarısı
- 200 gr yumuşak tereyağı

Doldurma malzemeleri:

- 250 gr doğranmış ceviz içi
- 20 gram galeta unu
- 1 çay kaşığı öğütülmüş zencefil
- 50 ml süt
- 60 gr bal
- 30 gr eritilmiş tereyağı
- 20 ml rom

Kaplaması için malzemeler:

- 1 yumurta sarısı
- çok az süt
- 50 gr ince badem

Yöntem:

Unu karıştırma kabına yayın ve ortasında boşluk açın. Mayayı çukura ufalayın. Süt, biraz şeker ve kenardan aldığınız biraz unu karıştırın, üzerine biraz un serpin. Üstüne serptiğiniz unlu yeri çatlayıncaya dek, hamuru sıcak bir yerde dinlenmeye bırakın.

Kalan şekeri unun kenarına koyun. Tüm malzemeleri yoğurarak yumuşak bir hamur kıvamına getirin. Hamuru iki katına kabarana dek sıcak bir yerde bekletin.

Dolguyu yapmak için tüm malzemeleri karıştırın. Hamuru üç eşit parçaya bölün ve uzun dikdörtgen şeklinde açarak yayın. Dolgunun üçte birini her bir dikdörtgene serpin ve ardından hamur parçalarını birleştirin.

Üç parça hamuru saç örgüsü şeklinde örün. Çöreğin yüzeyini yumurta sarısı ve süt karışımıyla kaplayın ve üzerine ince badem serpin.

- Cihazın içindeki süre: 55 dakika
- Raf konumu: 1

Kalıpta Kek

Tabanı için malzemeler:

- 500 g un
- 1 küçük paket kuru maya (8g maya veya 42 g taze maya)
- 80 g pudra şekeri
- 150 gram tereyağı
- 3 yumurta
- 2 dolu çay kaşığı tuz
- 150 ml süt
- 70 gr kuru üzüm (1 saat önceden 20 ml vişne liköründe bekletin)

Kaplaması için malzemeler:

- 50 gr kabuğu soyulmuş bütün badem

Yöntem:

Unu, kuru mayayı, pudra şekerini, tereyağını, yumurtaları, tuzu ve sütü bir karıştırma kabına koyun ve yoğurarak yumuşak bir hamur haline getirin. Kaptaki hamurun üzerini kapatın ve 1 saat kabarmasını bekleyin.

Kuru üzümleri hamura ekleyin yoğurun.

Bademleri, yağlanmış ve unlanmış girintili kek kalıbının her bir deliğine ayrı ayrı yerleştirin.

Daha sonra hamuru sosis şekline getirin ve kek kalıbına koyun. Üstünü kapatın ve yeniden 45 dakika kabarmasını bekleyin.

- Cihazın içindeki süre: 60 dakika
- Raf konumu: 1

Savarin Kek

Hamur malzemeleri:

- 350 g un
- 1 küçük paket kuru maya (8g maya veya 42 g taze maya)
- 75 g şeker
- 100 gr tereyağı
- 5 yumurta sarısı
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1 paket vanilya (yaklaşık 8 gr)
- 125 ml süt

Pişirme sonrası:

- 375 ml su
- 200 g şeker
- 100 ml erik brendisi ya da 100 ml portakal likörü

Yöntem:

Unu, kuru mayayı, şekeri, tereyağını, yumurta sarılarını, tuzu, vanilyayı ve sütü bir karıştırma kabına koyun ve yoğurarak yumuşak bir hamur haline getirin. Kaptaki hamurun üzerini kapatın ve 1 saat kabarmasını bekleyin. Daha sonra hamuru yağlanmış halka şeklindeki kek kalıbına koyun, üstünü örtün ve 45 dakika daha kabarmasını bekleyin.

- Cihazın içindeki süre: 35 dakika
- Raf konumu: 1

Pişirme sonrası:

Suyu ve şekeri kaynatın ve soğumasını bekleyin.

Erik brendisini ya da portakal likörünü şekerli suya ekleyin ve karıştırın.

Kek soğuduğunda, tahta bir çubukla çeşitli yerlerinden delin ve karışımın eşit biçimde kekin içine girmesini sağlayın.

Brownie

Malzemeler:

- 250 g bitter çikolata
- 250 gr tereyağı
- 375 g şeker
- 2 paket vanilya (yaklaşık 16 gr)
- 1 tutam tuz
- 5 çorba kaşığı su
- 5 yumurta
- 375 g ceviz
- 250 g un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu

Yöntem:

Çikolatayı büyük parçalar halinde ayırın ve benmari usulü eritin.

Tereyağı, şeker, vanilya, tuz ve suyu krema haline getirin, yumurtaları ve erimiş çikolatayı ekleyin.

Cevizleri iri doğrayın, unla ve kabartma tozuyla karıştırın ve çikolata karışımına katın.

Derin bir pişirme tepsisine pişirme kağıdı serin ve karışımı üstüne koyup düzeltin.

- Cihazın içindeki süre: 50 dakika
- Raf konumu: 2

Pişirme sonrası:

Soğumaya bırakın, pişirme kağıdını çıkarın ve kare kare kesin.

Muffin

Malzemeler:

- 150 gram tereyağı
- 150 g şeker
- 1 paket vanilya (yaklaşık 8 gr)
- 1 tutam tuz
- Bir mumlanmamış limon kabuğu
- 2 yumurta
- 50 ml süt

- 25 g mısır nişastası
- 225 g un
- 10 gr kabartma tozu
- 1 kavanoz vişne (375 gr)
- 225 g çikolata parçacığı

Diğer:

- Yaklaşık 7 cm çapında kağıt kek kalıpları

Yöntem:

Tereyağı, şeker, şekerli vanilya, tuz ve mumlanmamış limon kabuğunu krema haline getirin. Yumurtaları ekleyin ve yeniden karıştırın.

Mısır unu, un ve kabartma tozunu karıştırın ve sütle birlikte karışıma dökün.

Vişneleri süzün ve çikolata parçalarıyla birlikte karışıma ekleyin.

Karışımı kağıt kek kalıplarına, kalıpları da pişirme tepsisine koyup cihaza yerleştirin. Mümkünse bir muffin tepsisi kullanın.

- Cihazın içindeki süre: 40 dakika
- Raf konumu: 2

Tatlı Tart

Malzemeler:

- 2 dilim orijinal İsviçre yufkası (dikdörtgen serilmeli)
- 50 gr öğütülmüş fındık
- 1,2 kg elma
- 3 yumurta
- 300 ml taze krema
- 70 g şeker

Yöntem:

Yufkayı iyi yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin ve çatalı batırarak her tarafına delikler açın. Fındıkları yufkanın üzerine eşit biçimde yayın. Elmaları soyun, çekirdeklerini çıkarın ve 12 dilime ayırın. Dilimleri eşit biçimde hamurun üzerine dağıtın. Yumurta, krema, şeker ve vanilyayı karıştırın ve elmaların üzerine dökün.

- Cihazın içindeki süre: 55 dakika
- Raf konumu: 2

Havuçlu Kek

Karışımın malzemeleri:

- 150 ml ayçiçek yağı
- 100 gr esmer şeker
- 2 yumurta
- 75 gr şurup
- 175 gr un
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1/2 çay kaşığı öğütülmüş zencefil
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 200 gr ince rendelenmiş havuç
- 75 gr kuru üzüm
- 25 gr rendelenmiş hindistan cevizi

Üst kaplama malzemeleri:

- 50 gr tereyağı
- 150 gr krem peynir
- 40 gr toz şeker
- öğütülmüş fındık

Diğer:

- 22 cm çapında yağlanmış yuvarlak kelepçeli kek kalıbı

Yöntem:

Ayçiçek yağı, esmer şeker, yumurta ve şurubu karıştırın. Karışım için malzemelerin geri kalanını katın.

Karışımı yağlanmış fırın tepsisine koyun.

- Cihazın içindeki süre: 55 dakika
- Raf konumu: 2

Pişirme sonrası:

Tereyağı, krem peyniri ve toz şekeri karıştırın (yayılabilmesi için gerekiyorsa biraz süt ekleyin).

Soğuduğunda kekin üzerine sürün ve üstüne öğütülmüş fındıkları serpin.

Bademli Kek

Karışımın malzemeleri:

- 5 yumurta
- 200 g şeker
- 100 gr badem ezmesi
- 200 ml zeytinyağı
- 450 g un

- 1 yemek kaşığı tarçın
- 1 paket kabartma tozu (yaklaşık 15 gr)
- 50 gr doğranmış fıstık
- 125 gr öğütülmüş badem
- 300 ml süt

Üst kaplama malzemeleri:

- 200 gr kayısı reçeli
- 5 çorba kaşığı pudra şekeri
- 1 çay kaşığı tarçın
- 2 çorba kaşığı sıcak su
- ince doğranmış badem

Diğer:

- 28 cm kelepçeli pişirme kalıbı

Yöntem:

Yumurta, şeker ve badem ezmesini 5 dakika çırpın. Ardından yumurtalı karışıma yavaşça zeytinyağı ekleyin.

Un, tarçın ve kabartma tozunu birlikte eleyin, ardından doğranmış fıstıkları ve öğütülmüş bademleri una katın. Daha sonra sütle birlikte dikkatlice yumurta karışımına ekleyin.

Tabanına galeta unu serpilmiş kelepçeli kek kalıbına koyun.

- Cihazın içindeki süre: 70 dakika
- Raf konumu: 1

Pişirme sonrası:

Kayısı reçelini ısıtın ve bir fırça ile kekin üzerine sürün. Daha sonra soğumaya bırakın. Pudra şekerini, tarçını ve sıcak suyu karıştırın; ardından kekin üzerine sürün. Daha sonra hemen ince doğranmış bademleri kekin parlak yüzeyine serpin.

Meyveli Tart

Hamur malzemeleri:

- 200 g un
- 1 tutam tuz
- 125 gr tereyağı
- 1 yumurta
- 50 g şeker
- 50 ml soğuk su

Doldurma malzemeleri:

- Mevsim meyveleri (400 g elma, şeftali, vişne, vs.)
- 90 gr öğütülmüş badem
- 2 yumurta
- 100 g şeker
- 90 gr yumuşak tereyağı

Diğer:

- 28 cm çaplı yağlanmış kiş tepsisi

Yöntem:

Unu karıştırma kasesine eleyin. Tuzu ve küçük parçalara kesilmiş tereyağını unla karıştırın. Daha sonra yumurta, şeker ve soğuk suyu ekleyin ve hamur haline getirin.

Hamuru 2 saat buzdolabında soğutun. Soğutulmuş hamuru açın ve yağlanmış bir kiş tepsisine yerleştirip çatalla delin. Meyveleri temizleyin, ortalarını ve çekirdeklerini çıkarın ve küçük parçalar ya da dilimler halinde hamurun üzerine koyun. Öğütülmüş badem, yumurta, şeker ve yumuşatılmış tereyağını bir kaseye koyun ve çırpın. Daha sonra meyvelerin üzerine koyun ve düzeltin.

- Cihazın içindeki süre: 50 dakika
- Raf konumu: 1

Tatlılar

Krem Karamel

Karışımın malzemeleri:

- 100 gr şeker
- 100 ml su
- 500 ml süt
- 1 vanilya baklası
- 100 gr şeker

- 2 yumurta
- 4 yumurta sarısı

Diğer:

- 6 küçük sufle tabağı

Yöntem:

Bir sos tavasına 100 gr şeker koyun ve açık kahverengi karamel rengi olana kadar eritin. Daha sonra dikkatlice su ekleyin (dikkat — yanma riski vardır) ve kaynayana kadar ısıtın. Şurup haline getirin ve bekletmeden 6 küçük sufle tabağına alıp tabanın karamel kaplanmasını sağlayın. Sütü kaba boşaltın, vanilya baklasını ikiye ayırın, bir bıçakla çekirdeklerini ayıklayın ve bunları süte ekleyin. Sütü yaklaşık 90 °C'ye ısıtın. (Kaynatmayın) Yumurtaları ve yumurta sarısını 100 gr şekerle karıştırın. (Krema haline getirmeyin.) Sıcak sütü yavaşça yumurta-şeker karışımına ekleyin. Ardından kaplara boşaltın.

- Cihazın içindeki süre: 35 dakika
- Raf konumu: 1
- Su haznesine 500 ml su ekleyin

Hindistancevizli Puding

Malzemeler:

- 250 ml süt
- 370 gr hindistan cevizi sütü
- 6 yumurta
- 120 gr şeker
- 1 kavanoz mango, suyu alınmış ve püre haline getirilmiş

Diğer:

- 6 mini puding kabı

Yöntem:

Sütü ve hindistan cevizi sütünü karıştırın. Yumurtaları ve şekeri çok az çırpıp hindistan cevizi sütüne ekleyin. Karışımı mini puding kaplarına doldurun. Pişirdikten sonra ters çevirip mangolarla süsleyin.

- Cihazın içindeki süre: 35 dakika
- Raf konumu: 1
- Su haznesine 500 ml su ekleyin

Kahveli Kek

Karışım için:

- 100 gr yumuşak tereyağı
- 90 gr şeker
- 2 yumurta sarısı
- bir vanilya baklasının çekirdekleri
- 2 yemek kaşığı hazır kahve (50 ml sıcak suda çözünmüş)
- 2 yumurta akı
- 50 g un
- 50 gr mısır nişastası
- 1/2 çay kaşığı kabartma tozu

Sos için:

- 250 ml portakal suyu
- 50 gr şeker
- 1 tutam tarçın
- 20 ml portakal likörü

Kaplama için:

- 200 ml süsleme için çırpılmış krema

Diğer:

- 6 adet tereyağı sürülmüş küçük tabak veya kap

Yöntem:

Tereyağını, şekeri, yumurta sarısını, bir vanilya baklasının çekirdeklerini krema haline getirip suda çözünmüş kahve içinde karıştırın. Yumurta aklarını çırpın. Unu, mısır ununu ve kabartma tozunu eleyin ve yumurta akıyla birlikte kat kat karışıma ekleyip katlayın. Karışımı tereyağı sürülmüş küçük tabak veya kaplara alın.

- Cihazın içindeki süre: 40 dakika
- Raf konumu: 1
- Su haznesine 600 ml su ekleyin

Pişirme sonrası:

Portakal suyunu, şekeri, tarçını ve portakal likörünü bir sos kabına alın ve şurup benzeri bir kıvam alana kadar ateşte eritin. Sıcak kekleri bir tatlı tabağına alıp sos ve kremayla süsleyin.

Kirazlı Turta

Malzemeler:

- 500 gr ekmek
- 750 ml süt
- 1 tutam tuz
- 80 gr şeker
- 4 yumurta
- 2 kavanoz vişne
- 50 gr tereyağı

Diğer:

- Yağlanmış kek kalıbı

Yöntem:

Ekmeği dilimleyin. Süt, tuz, şeker ve yumurtaları karıştırıp ekmeğin üzerine dökün, karıştırın ve bekletin. Vişnelerin suyunu süzüp karışıma ekleyin. Karışımı yağlanmış kek kalıbına alın. Puding üzerine tereyağı parçaları dağıtın.

- Cihazın içindeki süre: 45 dakika
- Raf konumu: 1
- Su haznesine 400 ml su ekleyin

Erikli Lokma (6 adet)

Hamur için (malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır):

- 125 ml süt
- 20 gr şeker
- 1 küçük paket kuru maya (8gr kuru maya veya 42 gr yaş maya)
- 300 gr un
- 30 gr şeker
- 30 gr tereyağı
- 1 yumurta sarısı
- 1 tam yumurta
- 1 paket şekerli vanilya (yaklaşık 8 gr)
- bir küçük limon kabuğu
- erik püresi

Pişirme sonrası:

- 50 gr tereyağı
- 50 gr çekilmiş haşhaş tohumu
- pudra şekeri

Diğer:

- yağlanmış tabak

Yöntem:

Süt ve şekeri bir kaba koyun ve hafifçe ısıtın. Kuru mayayı ekleyip karıştırın. Ardından 30 dakika kadar beklemeye bırakın. Unu, şekeri, yağı, yumurta sarısını, yumurtayı, vanilyayı ve küçük limon kabuğunu bir karıştırma kabına alın. Süt ve mayayı ekleyip uygun kıvamlı hamur haline gelene kadar yoğurun. Hamuru bir bezle örtün ve 45 dakika kabarmaya bırakın. Daha sonra bir kaşıkla hamurdan (yakl. 80 gr) küçük parçalar bölün, bunları elinizle bastırarak yassılaştırın ve içine 1 tatlı kaşığı erik püresi ekleyin. Hamurun kenarlarını yukarı çekin, püreyi hamurla kaplayın ve bir top şekli verin. Topları yağlanmış tabağa alın, üzerini örtüp 45 dakika daha kabarmaya bırakın ve sonra fırına verin.

- Cihazın içindeki süre: 30 dakika
- Raf konumu: 1
- Su haznesine 500 ml su ekleyin

Pizza/Turta/Ekmek

Pizza

Hamur malzemeleri:

- 14 gram maya
- 200 ml su
- 300 gr un
- 3 gr tuz
- 1 çorba kaşığı yağ

Üst kaplama malzemeleri:

- 1/2 küçük kutu doğranmış domates (200 gr)
- 200 gr rende kaşar
- 100 gr salam
- 100 gr dana jambon
- 150 gr mantar (konserve)
- 150 gr beyaz peynir
- mercanköşk

Diğer:

- Yağlanmış fırın tepsisi

Yöntem:

Mayayı bir kaba boşaltın ve suda çözün. Tuzu unla karıştırın ve yağ ile birlikte kaba ilave edin.

Tüm malzemeleri, kaptan ayrılabilen bir hamur halini alıncaya kadar yoğurun. Hamuru iki katına kabarıncaya kadar sıcak bir yerde bekletin.

Hamuru yuvarlayıp yağlanmış tepsiye koyun ve tabanını bir çatalla delin.

Üst malzemeleri belirtilen sırayla tabana yayın.

- Cihazın içindeki süre: 25 dakika
- Raf konumu: 1

Soğanlı Tart

Hamur malzemeleri:

- 300 gr un
- 20 gr maya
- 125 ml süt
- 1 yumurta
- 50 gr tereyağı
- 3 gr tuz

Üst kaplama malzemeleri:

- 750 gr soğan
- 250 gr pastırma
- 3 yumurta
- 250 g taze krema
- 125 ml süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı çekilmiş karabiber

Yöntem:

Unu karıştırma kabına yayın ve ortasında bir boşluk açın.

Mayayı kesin, boşluğa boşaltın, sütle karıştırın ve kenarından çok az un ekleyin. Bir tutam un serpin, serpilen un hamur üzerinde çatlama yapana kadar sıcak bir yerde kabarmaya bırakın.

Yumurtayı ve tereyağını unun kenarından ekleyin. Tüm malzemeleri yoğurarak yumuşak bir hamur kıvamına getirin.

Hamuru iki katına kabarana dek sıcak bir yerde bekletin.

Bu sırada soğanları soyup dörde bölün ve ince dilimler halinde kesin.

Pastırmayı dilimleyin ve karartmadan soğanlarla birlikte hafifçe pişirin. Soğumaya bırakın.

Hamuru açarak yağlanan pişirme tepsisine alın; altını bir çatalla delin ve kenarları yukarı bastırın. Bir kez daha kabarması için dinlenmeye bırakın.

Yumurtaları, taze kremayı, sütü, tuzu ve karabiberi karıştırın. Soğumuş soğanları ve pastırmayı hamurun altına yayın. Karışımı üzerine dökün ve düzeltin.

- Cihazın içindeki süre: 45 dakika
- Raf konumu: 1

Kiş

Hamur malzemeleri:

- 200 g un
- 2 yumurta
- 100 gram tereyağı
- 1/2 çay kaşığı tuz
- çok az karabiber
- 1 tutam muskat

Üst kaplama malzemeleri:

- 150 gr rendelenmiş peynir
- 200 gr pişmiş jambon veya yağsız pastırma
- 2 yumurta
- 250 g ekşi krema
- tuz, karabiber ve muskat

Diğer:

- 28 cm çapında yağlanmış siyah kek kalıbı

Yöntem:

Unu, yağı, yumurtaları ve baharatları bir karıştırma kabına alın ve yumuşak bir kıvam elde edene kadar karıştırın. Hamuru birkaç saat soğutucuda bırakın.

Ardından hamuru açın ve yağlanmış siyah kek kalıbına koyun. Altını bir çatalla delin.

Pastırmayı hamurun üzerine dağıtın.

Sos için yumurtaları, ekşi kremayı ve baharatı birbiriyle karıştırın. Ardından, peynir ekleyin.

Karışımı pastırmanın üzerine dökün.

- Cihazın içindeki süre: 40 dakika
- Raf konumu: 1

Keçi Peynirli Tart

Hamur malzemeleri:

- 125 gr un
- 60 ml zeytinyağı
- 1 tutam tuz
- 3 - 4 yemek kaşığı soğuk su

Üst kaplama malzemeleri:

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 soğan
- tuz ve karabiber
- 1 çay kaşığı doğranmış kekik
- 125 gr ricotta peyniri
- 100 gr keçi peyniri
- 2 yemek kaşığı zeytin
- 1 yumurta
- 60 ml taze krema

Diğer:

- 28 cm çapında yağlanmış siyah kek kalıbı

Yöntem:

Unu, zeytinyağını ve tuzu bir karıştırma kabına alarak galeta unu kıvamına gelen kadar karıştırın. Su ekleyin ve hamur haline gelene kadar yoğurun. Hamuru birkaç saat soğutucuda bırakın.

Ardından hamuru açın ve yağlanmış siyah kek kalıbına koyun. Altını bir çatalla delin.

1 yemek kaşığı zeytinyağını bir pişirme kabına dökün. Soğanları soyun, ince piyazlık doğrayın ve pişirme kabının kapağını kapatarak yağda 30 dakika kadar kavurun. Tuz ve biber ekleyip 1/2 çay kaşığı doğranmış maydanozla karıştırın.

Soğanları çok az soğumaya bıraktıktan sonra hamurun üzerine serpin.

Sonra ricotta ve keçi peynirini en üste serpip zeytinleri ekleyin. 1/2 çay kaşığı doğranmış kekiği en üste serpin.

Sos için yumurtaları ve kremayı birbiriyle karıştırın. Karışımı tartın üzerine dökün.

- Cihazın içindeki süre: 45 dakika
- Raf konumu: 1

Peynirli Flan

Malzemeler:

- 1,5 dilim orijinal İsviçre yufkası ya da milföy hamuru (dikdörtgen serilmeli)
- 500 gr rendelenmiş peynir
- 200 ml taze krema
- 100 ml süt
- 4 yumurta
- tuz, karabiber ve muskat

Yöntem:

Hamuru iyice yağlanmış bir tepsiye alın. Hamurun üzerini çatalla birbirine yakın yerlerden delin.

Peyniri hamurun üzerine eşit bir şekilde dağıtın. Kremayı, sütü ve yumurtaları krema haline getirip tuz, biber ve muskat ekleyin. Tekrar iyice karıştırıp peynirin üzerine dökün.

- Cihazın içindeki süre: 40 dakika
- Raf konumu: 2

Peynirli Börek

Malzemeler:

- 400 gr beyaz peynir
- 2 yumurta

- 3 yemek kaşığı doğranmış düz yapraklı maydanoz
- karabiber
- 80 ml zeytinyağı
- 375 gr yufka

Yöntem:

Beyaz peyniri, yumurtaları, maydanozu ve biberleri karıştırın. Yufkayı kurumaması için nemli bir bezle örtün. En üste 4 yaprak yufkayı üst üste dizip her birini fırçayla çok hafif yağlayın.

Her biri 7 cm uzunluğunda olacak şekilde 4 şerit halinde kesin.

Her şeridin bir köşesine 2 dolu yemek kaşığı peynir karışımından koyun ve yufkayı çaprazlamasına katlayarak bir üçgen oluşturun.

Ters çevirip pişirme tepsisine alın ve fırçayla yağlayın.

- Cihazın içindeki süre: 25 dakika
- Raf konumu: 2

Beyaz Ekmek

Malzemeler:

- 1.000 gr un
- 40 g taze maya ya da 20 g kuru maya
- 650 ml süt
- 15 gr tuz

Diğer:

- Yağlanmış veya fırın kağıdıyla kaplanmış pişirme tepsisi

Yöntem:

Unu ve tuzu büyük bir kabın içine koyun. Mayayı ılık sütte çözün ve una ekleyin. Tüm malzemeleri yoğurarak yumuşak bir hamur kıvamına getirin. Unun kalitesine göre istenen hamur kıvamını elde etmek için bir miktar daha süt eklemek gerekebilir.

Hamuru iki katına kadar kabarıncaya kadar bekletin.

Hamuru ikiye bölün, iki uzun somun haline getirin ve önceden yağlanan veya fırın kağıdıyla örtülen pişirme tepsisine koyun.

Somunları hacimlerinin yarısı kadar kabarması için tekrar bekletin.

Pişirmeden önce üzerine biraz un serpin ve keskin bir bıçakla en az 1 cm derinliğinde, çaprazlamasına 3 - 4 kesik atın.

- Cihazın içindeki süre: 55 dakika
- Raf konumu: 1
- Su haznesine 200 ml su ekleyin.

Köy Ekmeği

Malzemeler:

- 500 gr buğday unu
- 250 gr çavdar unu
- 15 gr tuz
- 1 küçük paket kuru maya
- 250 ml su
- 250 ml süt

Diğer:

- Yağlanmış veya fırın kağıdıyla kaplanmış pişirme tepsisi

Yöntem:

Buğday ununu, çavdar ununu, tuzu ve kuru mayayı geniş bir kaba koyun.

Su, süt ve tuzu karıştırıp una ekleyin. Tüm malzemeleri yoğurarak yumuşak bir hamur kıvamına getirin. Hamuru iki katına kadar kabarıncaya kadar bekletin.

Hamuru uzun bir parça haline getirin ve önceden yağlanan veya fırın kağıdıyla örtülen pişirme tepsisine koyun.

Hamuru hacminin yarısı kadar kabarması için tekrar bekletin. Pişirmeden önce üzerine çok az un serpin.

- Cihazın içindeki süre: 60 dakika
- Raf konumu: 1
- Su haznesine 300 ml su ekleyin.

Rus Pirogu (30 küçük parça)

Hamur malzemeleri:

- 250 gr kılçıksız buğday unu
- 250 gram tereyağı
- 250 gr az yağlı lor peyniri
- tuz

Doldurma malzemeleri:

- 1 küçük beyaz lahana (400 gr)
- 50 gr pastırma
- 2 çorba kaşığı sade yağ
- tuz, karabiber ve muskat
- 3 çorba kaşığı ekşi krema
- 2 yumurta

Diğer:

- Fırın kağıdı kaplanmış pişirme tepsisi

Yöntem:

Unu, yağı, az yağlı lor peynirini ve çok az tuzu hamur haline getirin ve buzdolabına koyun.

Lahanayı ince şeritler halinde kesin. Pastırmayı dilimleyip sade yağda kızartın. Lahanayı ekleyip yumuşayana kadar kavurun. Tuz, biber ve muskat ekleyip ekşi kremayla kaplayın.

Tüm sıvı buharlaşana kadar kısık ateşte pişirmeye devam edin.

Yumurtaları kaynatın, soğutun, doğrayın ve lahanayla karıştırıp soğumaya bırakın.

Hamuru yuvarlayın ve 8 cm çapında daireler halinde kesin.

Her birinin ortasına çok az dolgu malzemesi ekleyip katlayın. Çatalla bastırarak kenarları kapatın.

Mantıları fırın kağıdıyla kaplanmış pişirme tepsisine alın ve fırçayla yumurta sarısı sürün.

- Cihazın içindeki süre: 20 dakika
- Raf konumu: 2

Tereyağlı Çörek

Hamur malzemeleri:

- 750 g un
- 30 gr maya
- 400 ml süt
- 10 g şeker
- 15 gr tuz
- 1 yumurta
- 100 gr yumuşak tereyağı

Kaplaması için malzemeler:

- 1 yumurta sarısı
- çok az süt

Yöntem:

Unu karıştırma kabına yayın ve ortasında boşluk açın. Mayayı boşluğa ufalayın. Sütü, şekerin birazını ve kenardan aldığınız biraz unu karıştırın, üzerine un serpin. Üstüne serptiğiniz unlu yeri çatlayıncaya dek, hamuru sıcak bir yerde dinlenmeye bırakın.

Kalan şekeri, tuzu, yumurtayı ve tereyağını unun kenarına koyun. Tüm malzemeleri yoğurarak yumuşak bir hamur kıvamına getirin.

Hamuru iki katına kabarana dek sıcak bir yerde bekletin.

Daha sonra hamurdan üç eşit parça tartın ve her birini şerit haline getirin. Üç şeridi saç örgüsü şeklinde örün.

Daha sonra üstünü kapatın ve yarım saat kadar daha kabartın. Örgü çöreğin yüzeyini yumurta sarısı ve süt karışımıyla kaplayın ve fırına koyun.

- Fırının içindeki süre: 50 dakika
- Raf konumu: 2

Güveçler/Gratenler

Lazanya

Etli sos malzemeleri:

- 100 gr yağlı pastırma
- 1 soğan
- 1 havuç
- 100 gr kereviz
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 400 gr kıyma (kuzu ve sığır eti karışımı)
- 100 ml et suyu
- 1 küçük kutu doğranmış domates (yakl. 400 g)
- mercanköşk, kekik, tuz ve karabiber

Beşamel sos malzemeleri:

- 75 gr tereyağı
- 50 g un
- 600 ml süt
- tuz, karabiber ve muskat

Diğer malzemeler:

- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 250 gr yeşil lazanya yaprağı
- 50 gr rendelenmiş Parmesan peyniri
- 50 gr rendelenmiş yumuşak peynir

Yöntem:

Pastırmanın kenarlarını ve sert yerlerini keskin bir bıçakla temizleyip küçük küpler halinde doğrayın. Soğan ve havucu soyun, kerevizi temizleyin, hepsini ince ince doğrayın.

Yağı bir tencerede ısıtın, pastırmayı ve sebzeleri karıştırarak sote edin.

Yavaş yavaş kıymayı ekleyin, karıştırarak gevrek bir hal alıncaya kadar sotelemeye devam edin ve ardından et suyunu koyun. Et karışımına domates salçasını, baharatları, tuz ve karabiberi ekleyin ve kapağını kapatarak kısık ateşte 30 dakika kadar pişirin.

Bu sırada Beşamel sosu hazırlayın: Tereyağını bir tavada eritin, un ekleyip altın rengi olana kadar pişirin, sürekli karıştırın. Karıştırmayı hiç kesmeden yavaş yavaş sütü ekleyin. Sosa tuz, karabiber ve muskat ekleyin ve 10 dakika kadar kapağı açık halde pişirin.

Büyük, dikdörtgen ve ısıya dayanıklı bir kabı 1 yemek kaşığı tereyağıyla yağlayın. Sırasıyla bir kat lazanya yaprağı serin, et karışımı, Beşamel sos ve peyniri ekleyin ve bunu diğer yapraklarla yeniden tekrar edin. Üzeri peynirle kaplı Beşamel sos en üstte olmalıdır. Kalan tereyağını küçük parçalar halinde üzerine dağıtın.

- Cihazın içindeki süre: 55 dakika
- Raf konumu: 1

Iç Dolgulu Makarna

Doldurma malzemeleri:

- 50 gr doğranmış soğan
- 30 gr tereyağı
- 350 gr doğranmış ıspanak
- 100 g taze krema
- 200 gr taze somon balığı, küp doğranmış
- 200 gr tatlı su levreği, küp doğranmış
- 150 gr karides
- 150 gr midye eti
- tuz, karabiber

Beşamel sos malzemeleri:

- 75 gr tereyağı
- 50 g un
- 600 ml süt
- tuz, karabiber ve muskat

Diğer malzemeler:

- 1 paket mantı
- 50 gram rendelenmiş parmesan peyniri
- 150 gr rendelenmiş kaşar
- 40 gr tereyağı

Yöntem:

Doğranmış soğanları ve tereyağını bir tavaya koyun ve şeffaf hale gelene kadar pişirin. Doğranmış ıspanağı ekleyip çok hafif

ve kısaca pişirin. Taze kremayı ekleyin ve karıştırıp soğumaya bırakın.

Bu sırada Beşamel sosu hazırlayın: Tereyağını bir tavada eritin, un ekleyip altın rengi olana kadar pişirin, sürekli karıştırın. Karıştırmayı hiç kesmeden yavaş yavaş sütü ekleyin. Sosa tuz, karabiber ve muskat ekleyin ve 10 dakika kadar kapağı açık halde pişirin.

Somon, levrek, karides ve midye ile tuz ve biberi soğuk ıspanağa ekleyip karıştırın.

Büyük, dikdörtgen ve ısıya dayanıklı bir kabı 1 yemek kaşığı tereyağıyla yağlayın.

Mantıların içini ıspanak karışımıyla doldurup pişirme kabına yerleştirin. Her mantı katının arasına beşamel sosundan koyun. Üzeri peynirle kaplı Beşamel sos en üstte olmalıdır. Kalan tereyağını küçük parçalar halinde üzerine dağıtın.

- Cihazın içindeki süre: 55 dakika
- Raf konumu: 1

Patates Graten

Malzemeler:

- 1.000 g patates
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber ve muskat
- 2 diş sarımsak
- 200 gr rendelenmiş peynir
- 200 ml süt
- 200 ml taze krema
- 4 çorba kaşığı tereyağı

Yöntem:

Patatesleri soyun, ince ince dilimleyin, kurulayın ve baharat ekleyin.

Isıya dayanıklı bir fırın kabının içini bir diş sarımsak ile ovun ve ardından çok az tereyağıyla yağlayın.

Baharat eklenmiş patates dilimlerinin yarısını tabağa yerleştirin ve üzerlerine bir tutam rendelenmiş kaşar serpin. Kalan patates dilimlerini de üzerine dağıtın ve kaşarın geri kalanını üzerine serpin.

İkinci sarımsak dişini ezin, süt ve kremaya ekleyerek çırpın. Karışımı patateslerin üzerine dökün ve kalan tereyağını, küçük parçalar halinde gratenin üzerine dağıtın.

- Cihazın içindeki süre: 70 dakika
- Raf konumu: 1

Musakka (10 kişilik)

Malzemeler:

- 1 doğranmış soğan
- zeytinyağı
- 1,5 kg kıyma
- 1 kutu doğranmış domates (400 gr)
- 50 gr rendelenmiş peynir
- 4 çay kaşığı galeta unu
- tuz ve karabiber
- tarçın
- 1 kg patates
- 1,5 kg patlıcan
- kızartmalık tereyağı

Beşamel sos malzemeleri:

- 75 gr tereyağı
- 50 g un
- 600 ml süt
- tuz, karabiber ve muskat

Diğer malzemeler:

- 150 gr rendelenmiş peynir
- 4 yemek kaşığı galeta unu
- 50 gr tereyağı

Yöntem:

Doğranmış soğanı biraz zeytinyağı ile kavurun ve kıymayı ekleyip karıştırarak pişirin.

Doğranmış domatesleri, rendelenmiş peyniri ve galeta ununu ekleyip iyice karıştırın ve kaynatın. Tuz, biber ve tarçın ekleyip sıcak tepsiden alın.

Patatesleri soyup 1 cm kalınlığında dilimleyin; patlıcanları yıkayıp 1 cm kalınlığında dilimleyin.

Kağıt havluyla dilimleri kurutun. Sonra bol tereyağıyla bir tavada kızartın.

Bu sırada Beşamel sosu hazırlayın: Yağı bir tavada eritin, un ekleyip altın rengi olana kadar pişirin, sürekli karıştırın. Karıştırmayı hiç kesmeden yavaş yavaş sütü ekleyin. Sosa tuz, karabiber ve muskat ekleyin ve 10 dakika kadar kapağı açık halde pişirin.

Patates dilimlerini yağlanmış pişirme kabının tabanına dizip üzerine çok az kaşar rendesi serpin. Bunun üzerine bir kat patlıcan serin. Bunun üstüne bir miktar kıyma karışımı koyun. Bunun üstüne bir miktar beşamel sosu koyun.

Ardından bir kat daha patates, üzerine patlıcan ve üzerine kıyma karışımı koyun. Son kat beşamel sosu olmalıdır. En üste peynirin ve galeta ununun kalanını gezdirin. Tereyağını eritip musakkanın en üstüne boşaltın.

- Cihazın içindeki süre: 60 dakika
- Raf konumu: 1

Fırında Makarna

Malzemeler:

- 1 litre su
- tuz
- 250 gr tagliatelle makarna
- 250 gr dana jambon
- 20 gr tereyağı
- 1 demet maydanoz
- 1 soğan
- 100 gr tereyağı
- 1 yumurta
- 250 ml süt
- Tuz, karabiber ve muskat
- 50 gr rendelenmiş Parmesan peyniri

Yöntem:

Suyu çok az tuz ekleyerek kaynatın. Kaynayan tuzlu suya tagliatelle ekleyip yaklaşık 12 dakika kaynatın. Sonra süzün.

Jambonu dilimleyin.

Tereyağını bir tavada ısıtın.

Maydanozu doğrayın; soğanı da soyun ve doğrayın. Her ikisini de tavada kavurun.

Pişirme kabına çok az tereyağı sürün. Tagliatelle, jambon ve maydanoz ile soğanı karıştırın ve kaba koyun.

Yumurta ve sütü karıştırıp tuz, karabiber ve muskat ekleyin ve karışımı makarna karışımına boşaltın. Ardından üzerine Parmesan peyniri ilave edin.

- Cihazın içindeki süre: 45 dakika
- Raf konumu: 1

Hindiba Graten

Malzemeler:

- 8 orta boy hindiba
- 8 dilim pişmiş jambon
- 30 gr tereyağı
- 1,5 çorba kaşığı un
- 150 ml sebze suyu (hindibadan)
- 5 çorba kaşığı süt
- 100 gr rendelenmiş peynir

Yöntem:

Hindibayı ikiye bölüp acı göbeğini çıkarın. Sonra dikkatlice yıkayıp 15 dakika kaynar suda tutun.

Hindibaları sudan alın, soğuk suya daldırın ve tekrar birleştirin. Sonra, her birini bir dilim jambona sarıp yağlanmış pişirme kabına alın.

Tereyağını eritin ve un ekleyin. Çok hafif sote yapıp tekrar sebze suyu ve sütle karıştırarak kaynatın.

50 gr peyniri sosa ekleyip hindibanın üzerine boşaltın. Ardından, kalan peyniri yemeğin üzerine serpin.

- Cihazın içindeki süre: 35 dakika
- Raf konumu: 1

Etli Güveç

Malzemeler:

- 600 gr sığır eti
- tuz ve karabiber
- un
- 10 gram tereyağı
- 1 soğan
- 330 ml siyah bira
- 2 tatlı kaşığı esmer şeker
- 2 tatlı kaşığı domates salçası
- 500 ml sığır eti suyu

Yöntem:

Sığır etlerini küpler halinde kesin, tuz ve biber ekleyin ve çok az un serpin.

Yağı bir tavada eritin ve et parçalarını kızartın. Sonra bir güveç kabına yerleştirin.

Soğanı soyup ince ince doğrayın, çok az yağla hafif kızartıp tabağa, etin üzerine koyun.

Siyah birayı, esmer şekeri, domates salçasını ve et suyunu karıştırın, kızartma kabına koyup kaynatın. Ardından etin üzerine dökün (et tamamen örtülmelidir).

Üzerini kapatıp cihaza verin.

- Cihazın içindeki süre: 120 dakika
- Raf konumu: 1

Fırında Kapuska

Malzemeler:

- 1 adet lahana (800 gr)
- mercanköşk
- 1 soğan
- sotelemek için yağ
- 400 g kıyma
- 250 gr uzun taneli pirinç
- tuz, karabiber ve kırmızı biber
- 1 litre et suyu
- 200 ml taze krema
- 100 gr rendelenmiş peynir

Yöntem:

Lahanayı dörde bölüp sapını çıkarın. İçinde mercanköşk bulunan tuzlu suya daldırın.

Soğanı soyup ince ince doğrayın ve çok az yağla hafifçe kızartın. Ardından kıymayı ve uzun taneli pirinci ekleyip sote edin; tuz, karabiber ve kırmızıbiber ekleyin. Et suyunu ilave edip 20 dakika kapalı bir kapta kaynamaya bırakın.

Lahanaları pirinç ve kıyma karışımıyla birlikte kaba dizin.

En üste kremayı ilave edip bunun da üzerine peynir serpin.

- Cihazın içindeki süre: 60 dakika
- Raf konumu: 1

Yardımcı Yemekler

Sebzeler, Akdeniz türü

Malzemeler:

- 200 gr kabak
- 1 kırmızı biber
- 1 yeşil biber
- 1 sarı biber
- 100 gr mantar
- 2 soğan
- 150 gr çeri domates
- yeşil ve siyah zeytin

Yöntem:

Sebzeleri yıkayın ve doğrayın. Soğanları soyup şeritler halinde kesin. Sebzeleri cam kaba koyun. Yemeği cihaza yerleştirin. Zeytinleri dilimleyin. Pişirdikten sonra sebzelere tuz, karabiber, fesleğen ve kekik ekleyin.

- Cihazın içindeki süre: 25 dakika
- Raf konumu: 1
- Su haznesine 600 ml su ekleyin

Овочі, традиційні

Malzemeler / Yöntem:

İsteğe göre aşağıdaki malzemeleri toplam yaklaşık 750 gr olacak şekilde ekleyin.

- yer lahanası, soyulmuş ve şeritler halinde kesilmiş
- havuç, soyulmuş ve dilimlenmiş
- karnabahar, yıkanmış ve çiçeklerine bölünmüş
- soğan, soyulmuş ve dilimlenmiş
- rezene, soyulmuş ve dilimlenmiş
- kereviz, temizlenmiş ve doğranmış
- pırasa, temizlenmiş ve dilimlenmiş

Pişirme sonrası:

- 50 gr tereyağı
- arzu ederseniz karabiber ve tuz

Yöntem:

Sebzeleri paslanmaz çelikten delikli bir kap veya cam kaseye alın. Piştikten sonra üzerine erimiş tereyağı ve dilerseniz karabiber ve tuz serpin.

- Cihazın içindeki süre: 35 dakika
- Raf konumu: 1
- Su haznesine 650 ml su ekleyin

Domates Közleme

Yöntem:

Domateslerin üst kısmını çarpı şeklinde kesip buhar geçirmez bir kaba koyun ve kabı cihaza yerleştirin. Pişirme süresi sonunda domateslerin kabuğunu alın.

- Cihazın içindeki süre: 10 dakika
- Raf konumu: 1
- Su haznesine 150 ml su ekleyin

Fırında Patates/Kumpir

Malzemeler:

- 1.000 gr orta boy patates

Yöntem:

Patatesleri yıkayıp buhar geçirmez bir kaba yerleştirin.

- Cihazın içindeki süre: 50 dakika.
- Raf konumu: 1
- Su haznesine 800 + 200 ml su ekleyin

Haşlanmış Patates

Malzemeler:

- 1.000 gr patates

Yöntem:

Patatesleri soyun ve dört eşit parçaya bölün. Patatesleri buhar geçirmez bir kaba alıp tuzlayın.

- Cihazın içindeki süre: 40 dakika.
- Raf konumu: 1
- Su haznesine 800 ml su ekleyin

Tuzlu Lokma

Malzemeler / Yöntem:

- 300 gr yumuşak kraker
- 200 ml süt
- 3 yumurta
- 2 demet doğranmış maydanoz
- 2 ince doğranmış soğan
- 10 gr tereyağı
- tuz, karabiber ve muskat

Yöntem:

Sütü ısıtın. Krakerleri 1 cm'lik parçalar halinde dilimleyin ve üzerine sıcak sütü dökerek, 5 dakika sütü çekmesini bekleyin. Yumurtaları çırpıp ekleyin. Doğranmış soğanları yağda hafifçe kavurun ve sonra maydanoz ekleyin. Bir süre soğumaya bıraktıktan sonra kraker karışımına ekleyin. Baharatlayıp tüm malzemeleri dikkatlice karıştırın. Karışımı kullanarak yaklaşık 6 lokma yapın ve düz buhar geçirmez cam bir kaba yerleştirin.

- Cihazın içindeki süre: 35 dakika
- Raf konumu: 1
- Su haznesine 650 ml su ekleyin

Sebzeli Pilav

Malzemeler:

- 200 gr uzun taneli pirinç
- 50 gr hint pirinci
- tuz ve karabiber
- 1 küçük kırmızı biber

- 400 ml et suyu

Pişirme sonrası:

- 1 küçük kalıp süt mısır (150 gr)

Yöntem:

Uzun taneli pirinci, hint pirincini, tuzu, karabiberi, sebze suyunu ve suyu pişirmeden önce bir kaba koyun. Biberi küçük parçalar halinde doğrayıp pirince ekleyin ve sonra pişirin.

- Cihazın içindeki süre: 40
- Raf konumu: 1
- Su haznesine 800 ml su ekleyin

Pişirme sonrası: Süt mısırı süzün ve pişen pirince ekleyin.

Yumurta Muhallebisi

Malzemeler:

- 3 yumurta
- 100 ml süt
- 50 ml taze krema
- tuz, karabiber ve muskat
- maydanoz, doğranmış

Yöntem:

Yumurtaları, sütü ve kremayı iyice karıştırın. Çırpmayın. Ardından baharatları ve doğranmış maydanozu ekleyin. Yağlanmış cam veya porselen tabaklara boşaltın.

- Cihazın içindeki süre: 25 dakika
- Raf konumu: 1
- Su haznesine 400 ml su ekleyin

Pişirme sonrası: yumurta royale'yi tabaklardan alıp küçük küpler halinde veya baklava şeklinde kesin.

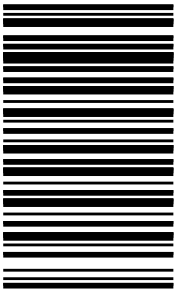
Hazır yemek

Cihaz aşağıdaki yemekler için otomatik fonksiyonlara sahiptir. Sıcaklık ve süre önceden belirlenmiştir.

Yemek	Raf konumu
Піца заморожена	1
Amerikan Pizza,dondurulmuş	1
Піца, охолоджена	1
Atıştırmalık Pizzalar, dondurulmuş	1
Patates Kızartması	2
Patates Dilimleri/Köftesi	2
Fırında Baharatlı Patates	2
Ekmek	1
Ekmek, dondurulmuş	2
Elmalı Strudel, dondurulmuş	2

Yemek	Raf konumu
Рибне філе, заморожене	2
Tavuk Kanatları	2
Lazanya/Mantı, dondurulmuş	2

867344630-B-222018



CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2018

21552

AA-2085792-2